Commission canadienne des grains
Canadian Grain Commission

Guide officiel du classement des grains

le 1er août 1999

http://www.ccg.ca http://www.cgc.ca

100-04774/

Table des matières

1. Détermination du poids spécifique
2. Détermination de la teneur en eau
3. Spécifications des tamis
4. Blé
5. Seigle
6. Orge
7. Avoine
8. Triticale
9. Grain mélangé
10. Canola et colza
11. Graine de lin et solin
12. Graine de moutarde cultivée
13. Sarrasin
14. Graine de tournesol
15. Graine de carthame
16. Pois
17. Maïs
18. Lentilles
19. Haricots
20. Soja
21. Féveroles
22. Pois chiches
23. Criblures
24. Grades expérimentaux de blé et d'orge
25. Graines des canaris
26. Grain vendu sur échantillon

Abréviations standard

Glossaire

Index

1. Détermination du poids spécifique

Le poids spécifique est le poids d'un volume mesuré de grain exprimé en kilogrammes par hectolitre.

Les échantillons sont classés *Échantillon - Poids léger* seulement si le poids spécifique est inférieur au minimum établi pour la classe de grain en question et seulement s'ils ne sont pas classés *Échantillon* pour toute autre raison.

À l'exception du maïs, le poids spécifique est déterminé sur un échantillon nettoyé, après avoir extrait les impuretés selon les procédures décrites pour chaque classe de grain. Voir Chapitre 17, *Maïs*.

Procédures

1. Versez le grain à analyser dans la mesure Ohaus jusqu'au point de débordement.
2. Versez le contenu, plus une petite poignée supplémentaire, dans l'entonnoir.
3. Placez la mesure sur un support solide.
4. Placez l'entonnoir par dessus la mesure.
5. Retirez la plaque pour que le grain coule dans la mesure.
6. Enlevez l'entonnoir.

   ▲ **Important :** Faites attention de ne pas remuer le grain en enlevant l'entonnoir.
7. En faisant trois mouvements égaux en zigzag avec la baguette, à un angle d'environ 45°, nivelez le grain.
8. Versez le grain dans le plateau récipient de la balance.
9. Déterminez le poids du grain dans le plateau récipient de la balance.

   Le système calcule le poids du grain, en kilogrammes par hectolitre (kg/hl).

Équipement servant à déterminer le poids spécifique

Équipement	Description
Mesure Ohaus d'une capacité de 0,5 litre	Les dimensions intérieures de cette mesure sont d'environ 9 cm et la hauteur, de 7,75 cm. La mesure est calibrée de façon à contenir 500 ml d'eau, ± 1 ml, à 20 °C.
Entonnoir Cox	Utilisez un entonnoir dont l'orifice mesure 3,81 cm et le tube à partir de l'orifice, 4,41 cm.
Baguette	Un morceau de bois dur rond, de 1,9 cm de diamètre.
Balance	Une balance approuvée, qui donne les résultats en grammes, sert à déterminer le poids du grain en grammes dans la mesure Ohaus de 0,5 l.
Dispositif d'interface avec l'ordinateur	La balance électronique est interfacée à un ordinateur avec logiciel qui calcule le poids spécifique en kilogrammes par hectolitre à partir des grammes obtenues par la mesure Ohaus de 0,5 l. Si vous n'avez pas accès à cet équipement, consultez les tableaux de conversion du poids spécifique.
Tableaux de conversion du poids spécifique	Consultez ces tableaux pour convertir en kilogrammes par hectolitre les résultats obtenus en utilisant la mesure Ohaus.

2. Détermination de la teneur en eau

Introduction à la détermination de la teneur en eau **2-2**
Étalonner l'humidimètre de modèle 919/3,5 po **2-3**
Procédure pour déterminer la teneur en eau **2-4**
Peser l'échantillon 2-4
Préparer l'humidimètre 2-4
Mesurer la température 2-4
Prendre le relevé de l'humidimètre 2-4
Déterminer la teneur en eau 2-5
Choisir un tableau de conversion **2-6**
Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé et d'orge . . . **2-8**
Orge et blé CWRS 2-8
Autres blés 2-8
Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides **2-10**
Estimer la teneur en eau des haricots pour lesquels il n'existe aucun tableau de conversion **2-11**
Haricots adzuki 2-11
Haricots Dutch brown 2-11
Haricots blancs Great northern 2-11
Haricots roses 2-11
Haricots Pinto 2-11
Haricots rouge pâle 2-11
Haricots blancs de l'Est 2-11
Petits haricots rouges 2-11
Déterminer la teneur en eau des cas spéciaux **2-12**
Séparation mécanique (MS) 2-12
Maïs 2-12
Entretenir l'exactitude des humidimètres **2-13**
Entretien général et procédures de détermination 2-13
Vérification aux quinze jours 2-13

Introduction à la détermination de la teneur en eau

Lorsque l'on détermine la teneur en eau d'un échantillon de grain, on l'analyse pour connaître le taux d'humidité qu'il renferme.

La teneur en eau peut changer le poids spécifique et l'apparence du grain. Le grain qui est trop mouillé commencera aussi à se détériorer.

Le Laboratoire de recherches sur les grains (LRG) se charge d'élaborer les directives se rapportant à la détermination de la teneur en eau.

- La teneur en eau est déterminée sur les échantillons débarrassés de toutes les impuretés.

- La Division des services à l'industrie utilise l'humidimètre de modèle 919/3,5 po pour déterminer officiellement la teneur en eau. Le LRG a des tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre. Ces tableaux permettent de convertir la température de l'échantillon et le relevé de l'humidimètre en taux d'humidité de l'échantillon.

Étalonner l'humidimètre de modèle 919/3,5 po

- Si vous analysez continuellement des échantillons, vérifiez l'étalonnage au moins toutes les 10 minutes.
- Si vous analysez les échantillons de façon intermittente, vérifiez l'étalonnage avant l'analyse de chaque échantillon.

1. Mettez le bouton « On-Off » à la position « On ».

2. Tournez le bouton de fonction à la position « Cal » (étalonnage).

3. Tournez le gros bouton sur le côté droit de l'humidimètre jusqu'à ce que le nombre 53 du cadran apparaisse immédiatement au-dessous de la ligne.

   Le chiffre 53 du cadran a une flèche rouge marquée « Cal ».

4. Tournez le petit bouton sur le côté gauche de l'humidimètre jusqu'à ce que l'aiguille atteigne la position la plus basse du côté gauche de la balance de l'humidimètre.

5. Tournez le bouton de fonction à la position « Op ». (mise en marche).

Procédure pour déterminer la teneur en eau

Peser l'échantillon

1. Assurez-vous que l'échantillon est débarrassé de toutes les impuretés.
2. Assurez-vous que la balance est exacte. L'exactitude des balances est vérifiée au début de chaque quart de travail en utilisant les poids connus appropriés.
3. Pesez l'échantillon. Voir le tableau *Choisir un tableau de conversion*, pour déterminer la taille de l'échantillon.

Préparer l'humidimètre

4. Étalonnez l'humidimètre au besoin. Voir *Étalonner l'humidimètre de modèle 919/3,5 po.*
5. Tournez le bouton de fonction à la position « Op ».

Mesurer la température

6. Placez un échantillon de grain pesé et nettoyé dans le contenant de réchauffement ou dans la trémie à fond amovible.
7. Insérez le thermomètre dans l'échantillon de grain dans le contenant de réchauffement ou dans la trémie à fond amovible.

   ▲**Important** : Assurez-vous que le réservoir du thermomètre ne touche pas les parois du contenant.
8. Attendez de une à trois minutes pour que le thermomètre se stabilise.
9. Enregistrez la température de l'échantillon de grain.

Lorsque la température . . .	Il faut . . .
se situe entre 11 °C à 30 °C	déterminer la teneur en eau.
est inférieure à 11 °C ou supérieure à 30°C	1. placer l'échantillon dans un contenant à l'épreuve de l'air jusqu'à ce que la température se situe entre 11 °C à 30 °C . 2. revérifier la température.

Prendre le relevé de l'humidimètre

10. Placez la trémie à fond amovible remplie sur la cellule de mesure.
11. Pressez le bouton de déclenchement pour verser l'échantillon dans la cellule d'essai.
12. Retirez la trémie vide de la cellule de mesure.

▲**Important :** Si le grain est en contact avec la portion inversée du cône du pivot central dans la cellule de mesure, l'échantillon est probablement léger, et le relevé de l'humidimètre ne sera pas exacte. Voir *Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé et d'orge*.

13. Retournez la trémie pour qu'elle soit prête pour l'échantillon suivant.

14. Tournez le gros bouton sur le côté droit de l'humidimètre jusqu'à ce que l'aiguille atteigne la position la plus basse du côté gauche de la balance de l'humidimètre.

15. Enregistrez la lecture qui se trouve directement sous la ligne, au 0,5 près d'une division.

16. Remettez l'échantillon de grain pesé dans la trémie à fond amovible. Assurez-vous de ne pas perdre des grains.

17. Répétez les étapes 10 à 16 deux autres fois, c'est-à-dire prendre trois relevés.

Déterminer la teneur en eau

18. Calculez la moyenne des trois relevés d'humidimètre.

19. Consultez les tableaux de conversion pour déterminer le taux d'humidité.

Si . . .	Il faut . . .
le taux obtenu est supérieur aux taux indiqués dans le tableau de conversion	voir *Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides* à la page 2-11.
la teneur en eau de l'échantillon est jusqu'à 0,5 unités de pourcentage de moins que la tolérance du grade sec Par exemple, la tolérance des grades secs de blé est de 14,5 %. Si la teneur en eau de l'échantillon de blé est de 14,0 % ou plus, suivez cette procédure.	1. réanalyser l'échantillon à l'aide d'un autre humidimètre. 2. Si les deux humidimètres ne donnent pas les mêmes résultats, faites l'analyse sur un autre humidimètre.
l'inspecteur-superviseur croit qu'il faut faire une autre analyse	1. placer l'échantillon dans un contenant à l'épreuve de l'air. 2. envoyer l'échantillon à votre Bureau régional aux fins d'une autre analyse.

Choisir un tableau de conversion

Le tableau qui suit renferme le tableau de conversion à utiliser avec chaque type de grain et indique la portion représentative exigée pour déterminer la teneur en eau de l'échantillon.

Les tableaux de conversion n'existent pas pour tous les grains.

- Dans le cas d'échantillons de blé et d'orge à faible poids spécifique, voir *Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé et d'orgee.*
- Dans le cas d'échantillons à teneur élevée en eau, c'est-à-dire les échantillons ayant des valeurs au-dessus de la plage figurant dans le tableau de conversion, voir *Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides.*
- Dans le cas d'haricots pour lesquels il n'existe aucun tableau de conversion, voir *Estimer la teneur en eau des haricots pour lesquels il n'existe aucun tableau de conversion.*
- Dans le cas de tous les autres grains, voir *Determiner la teneur en eau des cas spéciaux.*

Tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre de modèle 919/3,5 po

Grain	Poids (g)	Numéro du tableau de conversion	Gourd (%)	Humide (%)
Blé				
CWRS	250	66 kg/hl et plus – 10	14,6 à 17,0	plus de 17,0
poids léger	225	moins de 66 kg/hl – 9		
CWES	250	1	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CWSWS	250	3	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CWW	250	4	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CEWW	250	4	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CER	250	1	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CWAD	250	4	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CPSR, CPSW	250	1	14,6 à 17,0	plus de 17,0
Avoine	200	5	13,6 à 17,0	plus de 17,0
Orge				
extra	225	52 kg/hl ou plus – 12	13,6 à 17,0	plus de 17,0
à des fins générales	225	52 kg/hl ou plus – 12	14,9 à 17,0	plus de 17,0
poids léger	200	moins de 52 kg/hl – 10		
à grains nus	225	1	14,9 à 17,0	plus de 17,0
Seigle	250	5	14,1 à 17,0	plus de 17,0
Graine de lin et solin	225	6	10,1 à 13,5	plus de 13,5
Canola et colza	250	5	10,1 à 12,5	plus de 12,5

Tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre de modèle 919/3,5 po

Grain	Poids (g)	Numéro du tableau de conversion	Gourd (%)	Humide (%)
Graine de moutarde, toutes les classes	250	moutarde brune – 8 moutarde chinoise – 7 moutarde blanche – 6	9,6 à 12,5	plus de 12,5
Pois, verts et jaunes	250	2	16,1 à 18,0	plus de 18,0
Pois fendus, verts et jaunes	250	1	16,1 à 18,0	plus de 18,0
Pois chiches	250	1	16,1 à 18,0	plus de 18,0
Haricots ronds blancs	250	2	aucun gourd	plus de 18,0
Lentilles	250	1	14,1 à 16,0	plus de 16,0
Haricots				
noirs	250	1	aucun gourd	plus de 18,0
canneberges	225	1	aucun gourd	plus de 18,0
féveroles	250	2	16,1 à 18,0	plus de 18,0
haricots rouge foncé	250	1	aucun gourd	plus de 18,0
Pinto	250	1	aucun gourd	plus de 18,0
Sarrasin	225	3	16,1 à 18,0	plus de 18,0
Triticale	250	1	14,1 à 17,0	plus de 17,0
Grain mélangé	Consultez le tableau de conversion et utilisez les plages gourde et humide du grain prédominant.			

Grain	Poids (%)	Numéro du tableau de conversion	Gourd (%)	Humide (%)	Mouillé (%)	Trempé (%)
Maïs	250	jusqu'à 20,0 – 5	15,6 à 17,5	17,6 à 21,0	21,1 à 25,0	plus de 25,0
	175	de 20,0 à 35,0 – 10A (à utiliser avec 10B, Maïs, Tableau d'ajustement en fonction du poids spécifique)				
Soja	200 250	de 12,0 % et plus – 5 moins de 12,0 % – 4	14,1 à 16,0	16,1 à 18,0	18,1 à 20,0	plus de 20,0
Graine de tournesol	150	3 (étalonnez à 73)	9,6 à 13,5	13,6 à 17,0	17,1 à 22,0	plus de 22,0
Graine de carthame	150	1 (étalonnez à 73)	9,6 à 13,5	13,6 à 17,0	17,1 à 22,0	plus de 22,0

Graine des canaris

La graine des canaris n'est pas un grain aux termes de la *Loi sur les grains du Canada*. Toutefois, pour appuyer la commercialisation de ce produit, le Laboratoire de recherches sur les grains a établi un tableau de conversion en septembre 1991. Consultez ce tableau pour analyser un échantillon de 250 g.

Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé et d'orge

Suivez ces procédures pour les échantillons légers de blé et d'orge.

- L'orge est légère si son poids spécifique est inférieur à 52 kg/hl ou 250 g/0,5 l.
- Le blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) est léger si son poids spécifique est inférieur à 66 kg/hl ou 320 g/0,5 l.
- Un échantillon d'orge ou de blé est également léger si le grain est en contact avec la surface de la portion du cône inversé du pivot central.

Les procédures suivies normalement pour déterminer la teneur en eau produiront des résultats inexacts sur ces échantillons légers.

Orge et blé CWRS

Il existe des tableaux de conversion pour le blé CWRS léger et l'orge légère. Voir *Choisir un tableau de conversion.*

Autres blés

Voici les procédures à suivre pour évaluer la teneur en eau d'échantillons légers de blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS), de blé rouge d'hiver (CWRW), et de blé dur ambré (CWAD), et de blé roux et blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSR and CPSW).

1. Utilisez un échantillon de 225 g à température appropriée.
2. Déterminez le taux d'humidité d'après le tableau de conversion n° 9 (blé roux de printemps de l'Ouest canadien, poids spécifique inférieur à 66 kg/hl).
3. Soustrayez le facteur de correction pour la classe appropriée et selon le taux d'humidité indiqué dans le tableau suivant.

Facteurs de correction

Plage humide (%)	CWSWS[1]	CWRW[2]	CWAD[3]	CPSR/CPSW[4] (CWES[5])
10,0 à 12,0	0,0	0,0	0,6	0,0 (0,0)
12,1 à 14,0	0,1	0,2	0,8	0,3 (0,2)
14,1 à 16,0	0,2	0,3	1,0	0,5 (0,4)
16,1 à 18,0	0,3	0,4	1,1	0,8 (0,5)
18,1 à 20,0	0,4	0,5	1,3	1,2 (0,6)
20,1 à 22,0	0,5	0,7	1,5	1,4 (0,8)

[1] Blé tendre blanc de l'Ouest canadien [3]Blé dur ambré de l'Ouest canadien
[2] Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien [4]Blé roux et blé blanc Canada Prairie
[5]blé extra fort roux de printemps

Exemple

Étape	Exemple
1. Utilisez un échantillon de 225 g à température appropriée.	1. À 15 °C, un échantillon de 225 g de blé CWSWS léger donne un relevé de 40,0 à l'humidimètre.
2. Déterminez le taux d'humidité d'après le tableau de conversion n° 9 (blé roux de printemps de l'Ouest canadien, poids spécifique inférieur à 66 kg/hl).	2. Le tableau de conversion n° 9 (blé CWRS, poids spécifique inférieur à 66 kg/hl) donne un taux d'humidité de 16,2.
3. Soustrayez le facteur de correction pour la classe appropriée et selon le taux d'humidité indiqué dans le tableau des facteurs de correction.	3. Le facteur de correction indiqué dans le tableau des facteurs de correction est de 0,3. Le taux d'humidité redressé pour l'échantillon léger correspond à 16,2 - 0,3, soit 15,9.

Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides

Lorsque le relevé d'humidimètre pour un échantillon est supérieur au niveau indiqué dans le tableau de conversion, utilisez la procédure suivante pour estimer la teneur en eau.

1. Pesez avec précision, à deux décimales près, un échantillon plus grand que la quantité exigée pour l'analyse, en fonction des poids appropriés de l'échantillon indiqués aux pages 2-6 et 2-7.

   Par exemple, dans le cas du blé CWRS, utilisez 300 g et non pas 250 g.

2. Étendez l'échantillon sur du papier et laissez-le sécher à la température ambiante.

3. Pesez de nouveau l'échantillon.

4. Calculez le taux de perte de poids.

   A = poids original de l'échantillon
   B = poids de l'échantillon après le séchage à l'air

   $$\textit{Taux de perte de poids durant le séchage à l'air} = 100\frac{(A-B)}{(A)}$$

7. Déterminez la température de l'échantillon.

8. Suivez la procédure à la page 2-4 pour déterminer la teneur en eau.

9. Déterminez la teneur en eau totale de l'échantillon en utilisant la formule suivante :

   C = pourcentage en poids de la perte d'humidité au séchage à l'air (étape n° 4)
   D = teneur en eau déterminée à l'humidimètre (étape n° 8)

   $$\textit{Taux d'humidité selon le poids} = \left[(100-C)\ x\ \frac{D}{100}\right] + C$$

10. Arrondissez le résultat au 0,1 % près.

Estimer la teneur en eau des haricots pour lesquels il n'existe aucun tableau de conversion

La plage humide des haricots est supérieure à 18 %.

Haricots adzuki

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative de 250 g.
2. Déterminez la teneur en eau en consultant le tableau n° 1 pour les haricots canneberges.
3. Soustrayez 2,5 du taux figurant au tableau.

Haricots Dutch brown

1. Déterminez la taille de l'échantillon et la teneur en eau en consultant le tableau n° 2 pour haricots ronds blancs.
2. Soustrayez 1,1 du taux figurant au tableau.

Haricots blancs Great Northern

1. Déterminez la taille de l'échantillon et la teneur en eau en consultant le tableau n° 2 pour haricots ronds blancs.
2. Soustrayez 1,4 du taux figurant au tableau.

Haricots roses

1. Déterminez la taille de l'échantillon et la teneur en eau en consultant le tableau n° 2 pour haricots ronds blancs.
2. Soustrayez 1,1 du taux figurant au tableau.

Haricots rouge pâle

Consultez le tableau de conversion n° 1pour haricots rouge foncé pour déterminer la taillde la portion représentative et la teneur en eau.

Exemple

Le tableau n° 2 pour haricots ronds blancs indique qu'il faut utiliser un échantillon de 250 g.

Un échantillon de haricots blancs Great Northern indique un relevé d'humidimètre de 25 à 18 °C. Selon le tableau, la teneur en eau des haricots ronds blancs obtenant ce relevé est de 13,6 %.

Il faut soustraire 1,4 pour ajuster cette teneur en eau des haricots blancs Great Northern.

La teneur en eau des haricots blancs Great Northern est de 13,6 - 1,4, soit 12,2.

Haricots blancs de l'Est

Consultez le tableau de conversion n° 1pour haricots rouge foncé pour déterminer la taille de la portion représentative et la teneur en eau.

Petits haricots rouges

1. Obtenez un échantillon de 250 g.
2. Utilisez la formule de régression suivante, dans laquelle T est la température de l'échantillon exprimée en degrés Celsius.

$$\text{Taux d'humidité} = 0{,}155 \times \text{relevé} + 8{,}03 + \{0{,}1 \times (22 - T)\}$$

Déterminer la teneur en eau des cas spéciaux

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique (MS) est le processus suivi pour séparer le grain des impuretés. La séparation mécanique est stipulé pour chaque grain auquel elle s'applique.

Le pourcentage en poids des grains séparés doit être de 6,0 % ou plus. Si la portion MS est suffisamment grande, elle peut être soumise aux fins de détermination officielle de la teneur en eau.

Lorsque la portion MS n'est pas suffisamment grande pour déterminer la teneur officielle en eau, et que la plus grande partie de l'échantillon est gourde ou humide, la portion MS est classée gourde ou humide sans faire mention de la teneur en eau.

Maïs

1. Extrayez les matières étrangères et le maïs fendillé.

Si la teneur en eau est de . . .	Utilisez le tamis . . .
25,0 % ou moins	tamis à trous ronds n° 12
25,1 % ou plus	tamis à trous ronds n° 14

2. Choisissez la taille appropriée de l'échantillon en poids.

Si la teneur en eau est . . .	Utilisez un échantillon de . . .
inférieure à 20,0 %	250 g
de 20,0 % à 35,0 %	175 g

3. Choisissez le tableau de conversion.

Si la teneur en eau est de . . .	Utilisez le tableau de conversion . . .
20,0 % ou moins	n° 5
20,1 % à 35,0 %	n° 10A – pour évaluer la teneur en eau selon la lecture au cadran et la température du maïs n° 10B – pour ajuster la teneur en eau préliminaire selon le poids spécifique de l'échantillon de maïs (le tableau 10B accroît l'exactitude des résultats.)

Entretenir l'exactitude des humidimètres

Entretien général et procédures de détermination

Pour vous assurer que les humidimètres donnent des résultats exacts, conformez-vous aux procédures suivantes d'entretien général et de détermination.

- N'interchangez pas les cellules à grain entre les humidimètres. La cellule et le corps de l'humidimètre sont étalonnés comme une unité, et des erreurs peuvent se produire lorsque ces pièces sont interchangées.
- Assurez-vous que la cellule est toujours propre.
- Vérifiez l'étalonnage de l'humidimètre au moins toutes les 10 minutes.
- Si la surface du grain est visiblement humide, placez-le dans un contenant de plastique à température ambiante jusqu'à ce que l'humidité soit absorbée.
- Manipulez l'humidimètre avec soin.

Vérification aux quinze jours

Toutes les deux semaines, un échantillon de blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) à teneur en eau différente est envoyée à chaque localité de la CCG. Ces échantillons servent à contrôler l'exactitude des humidimètres.

Dès que vous recevez un échantillon de contrôle,

1. ouvrez l'enveloppe scellée renfermant l'échantillon;

2. placez le thermomètre à l'intérieur et fermez l'enveloppe pour éviter toute perte d'humidité de l'échantillon;

3. déterminez la température de l'échantillon et enregistrez-la;

4. pesez séparément la portion appropriée de l'échantillonl;

5. prenez trois relevés;

6. enregistrez les relevés et la température de l'échantillon dans le fichier gabarit se rapportant à la région en question dans l'unité de disque N:\bwallis\[*region*]\.

    - Si les résultats ne se situent pas à l'intérieur de la tolérance admise de ±0,2 % établie par la CCG, le LRG envoie un autre échantillon. Pour revérifier les résultats

        1. Répétez les étapes 1 à 5.

2. Envoyez les résultats de la vérification de contrôle par
téléphone (204) 983-3331 télécopieur (204) 983-0724
courriel bwallis@cgc.ca

S'il détecte que le relevé d'un humidimètre n'est pas exact, le LRG avise la Division des services à l'industriequ'elle doit envoyer l'humidimètre à Winnipeg pour le faire réparer.

3. Spécifications des tamis

Le présent tableau renferme la liste des tamis définis dans le Règlement pour déterminer les impuretés et les facteurs de classement.

Tamis définis dans le *Règlement sur les grains du Canada* pour déterminer les impuretés et les facteurs de classement

Type	Nom du tamis	Diamètre du trou (en millimètres)	Désignation du fabricant (en pouces)
à trous ronds	n° 4,5	1,79	4½/64
	n° 5	1,98	5/64
	n° 5,5	2,18	5½/64
	n° 6	2,38	6/64
	n° 6,5	2,58	6½/64
	n° 7	2,78	7/64
	n° 7,5	2,98	7½/64
	n° 8	3,18	8/64
	n° 8,5	3,37	8½/64
	n° 9	3,57	9/64
	n° 10	3,97	10/64
	n° 11	4,37	11/64
	n° 12	4,76	12/64
	n° 14	5,56	14/64
	n° 15	5,95	15/64
	n° 16	6,35	16/64
	n° 17	6,75	17/64
	n° 18	7,14	18/64
	n° 20	7,94	20/64
	n° 21	8,33	21/64
	n° 22	8,73	22/64
	n° 24	9,52	24/64

Tamis définis dans le *Règlement sur les grains du Canada* pour déterminer les impuretés et les facteurs de classement

Type	Nom du tamis	Diamètre du trou (en millimètres)	Désignation du fabricant (en pouces)
à fentes	n° 4,5	1,79 x 12,70	4½/64 x 1/2
	n° 5	1,98 x 19,05	5/64 x 3/4
	n° 6	2,38 x 19,05	6/64 x 3/4
	n° 8	3,18 x 19,05	8/64 x 3/4
	n° 9	3,57 x 19,05	9/64 x 3/4
	n° 11	4,37 x 19,05	11/64 x 3/4
	n° 316	4.76 x 19.05	3/16 x 3/4
	n° 3	1,19 x 7,94	3/64 x 5/16
	n° ,064	1,60 x 9,53	0,064 x 3/8
	n° ,028	0,71 x 11,90	0,028 x 15/32
	n° ,032	0,81 x 11,90	0,032 x 15/32
	n° ,035	0,89 x 11,90	0,035 x 15/32
	n° ,038	0,96 x 11,90	0,038 x 15/32
	n° ,040	1,02 x 11,90	0,040 x 15/32
à sarrasin	n° 5	triangle avec cercle inscrit de 1,98 mm	triangle avec cercle inscrit de 0,078 po
	n° 6	triangle avec cercle inscrit de 2,38 mm	triangle avec cercle inscrit de 0,089 po
métallique	n° 3 x 16	3 x 16 mailles par 25,4 mm	3 x 16 mailles au po
	n° 1 x 14	4 x 14 mailles par 25,4 mm	4 x 14 mailles au po
	n° 10 x 10	10 x 10 mailles par 25,4 mm	10 x 10 mailles au po
	n° 9 x 9	9 x 9 mailles par 25,4 mm	9 x 9 mailles au po

4. Blé

Classes et variétés 4-3
Détermination du taux d'impuretés 4-4
Définitions 4-4
Impuretés non déclarées 4-4
Procédures normales de nettoyage 4-5
Composition des impuretés 4-6
Nettoyage pour améliorer le grade 4-6
Séparation mécanique (MS) 4-8
Séparation mécanique spéciale (SMS) 4-8
Classement 4-9
Définitions importantes 4-9
Poids net de l'échantillon 4-9
Compte des grains (G) 4-9
Substances dangereuses dans les échantillons 4-9
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 4-9
Facteurs de classement 4-11
Autres céréales (OCG) 4-11
Blés d'autres classes ou variétés (WOOC) 4-11
Boulettes de terre molles (SEP) 4-13
Carie (SM) 4-13
Carie du blé (SMUT) 4-14
Carie pénétrée (PENT SM) 4-14
Carie rouge (RSM) 4-14
Décoloration superficielle (SUPDISCLR) 4-15
Ergot (ERG) 4-15
Excrétions (EXCR) 4-15
Grains brûlés (FBNT) 4-15
Grains brûlés en entreposage (BBT) 4-16
Grains cassés (BKN) 4-16
Grains cécidomyiés (MDGE DMG) 4-16
Grains chauffés (HTD) 4-16
Grains dégermés (DGM) 4-16
Grains échaudés et cassés (SHR, BKN) 4-17
Grains endommagés, sauterelle ou légionnaire (GAW) 4-17
Grains endommagés, tenthrède (SFLY DMG) 4-17
Grains foncés et immatures (DKIM) 4-18
Grains fortement cécidomyiés (SEVMDGE) 4-18
Grains fortement germés (SEVSPTD) 4-18
Grains fortement mildiousés (SEVMIL KRNL) 4-18
Grains fusariés (FUS DMG) 4-18
Grains germés (SPTD) 4-19
Grains moisis (MLDY KRNL) 4-20
Grains mouchetés (moucheture) (BLKPT) 4-20
Grains pourris (ROT KRNL) 4-20
Grains roses (PNK) 4-21

Grains verts, couleur de l'herbe (GRASS GR) 4-21
Grains vitreux durs (HVK) 4-21
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 4-22
Matières autres que les céréales (MOTCG) 4-23
Matières étrangères (FM) 4-23
Matières étrangères totales, y compris autres céréales (TFMINCOCG) 4-23
Moisissure latérale 4-23
Odeur (ODOR) 4-23
Pierres (STNS) 4-24
Pyrale indienne de la farine (DGM) 4-24
Sclérotiniose (SCLT SC) 4-24
Semence traitée 4-25
Tache artificielle (ART STND) 4-25
Tache naturelle (NSTN) 4-26
Facteurs déterminants des grades primaires 4-27
Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) 4-27
Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD) 4-29
Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW) 4-31
Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS) .. 4-33
Blé extra fort de printemps de l'Ouest canadien (CWES) 4-35
Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW) 4-37
Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR) 4-39
Blé rouge de l'Est canadien (CER) 4-41
Blé dur ambré de l'Est canadien (CEAD) 4-43
Blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW) 4-45
Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien (CESWS) 4-47
Exportations 4-49
Commercialement propre (CC) 4-49
Non commercialement propre (NCC) 4-49
Classement 4-49
Définitions de propreté commerciale 4-50
Facteurs déterminants des grades d'exportation 4-52
Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) 4-52
Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD) 4-53
Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW) 4-54
Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS) .. 4-55
Blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES) 4-56
Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR) 4-57
Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW) 4-58

Classes et variétés

Nom de classe	Grades	Variété (extrait du Règlement)
Blé roux de printemps de l'Ouest canadien	CWRS n° 1 CWRS n° 2 CWRS n° 3	toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur
Blé dur ambré de l'Ouest canadien	CWAD n° 1 CWAD n° 2 CWAD n° 3 CWAD n° 4	toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules
	CWAD n° 5	toute variété de blé dur ambré
Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien	CWRW n° 1 CWRW n° 2	toute variété de blé rouge d'hiver égale aux variétés de référence acceptables
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien	CWSWS n° 1 CWSWS n° 2 CWSWS n° 3	toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé extra fort de l'Ouest canadien	CWES n° 1 CWES n° 2	toute variété de blé extra fort roux de printemps égale ou supérieur à Glenlea
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé blanc de printemps Canada Prairie	CPSW n° 1 CPSW n° 2	toute variété de blé blanc de printemps Canada Prairie égale aux variétés de référence acceptables
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé roux de printemps Canada Prairie	CPSR n° 1 CPSR n° 2	toute variété de blé roux de printemps Canada Prairie égale aux variétés de référence acceptables
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé rouge de l'Est canadien	CER n° 1 CER n° 2 CER n° 3	toute variété de blé rouge de l'Est
	fourrager EC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé dur ambré de l'Est canadien	CEAD n° 1 CEAD n° 2 CEAD n° 3	toute variété de blé dur ambré égale à Hercules
	dur ambré fourrager EC	toute variété de blé dur ambré
Blé blanc d'hiver de l'Est canadien	CEWW n° 1 CEWW n° 2 CEWW n° 3	toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables
	fourrager EC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien	CESWS n° 1 CESWS n° 2 CESWS n° 3	toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables
	fourrager EC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲**Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Blé, Échantillon OC/EC/Can - Grains brûlés,*
- *Blé, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Blé, Échantillon - Mélange, Semence traitée,*
- *Blé, Échantillon - Grains condamnés.*

Dans le cas du *Blé, Échantillon OC/EC/Can - Mélange*, les impuretés ne sont pas déclarées pour les matières extractibles de nature semblable au mélange.

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	n° 4 au minimum (augmentez en fonction de la nature des matières)
Crible	n° 25
Tamis supérieur	à sarrasin n° 6
Tamis du centre	à sarrasin n° 5
Tamis inférieur	à sarrasin n° 5
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

   - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
     Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.

6. Arrêtez le tarare.

7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

8. Enlevez le bac d'aspiration.

9. Triez à la main les grains sains de blé battu de la portion passant au crible et remettez-les dans l'échantillon nettoyé.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent

- le blé avec de longues radicules, les épis de blé non battus, et les matières autres que le blé extraites par le crible n° 25;
- les matières extraites par le tamis à sarrasin n° 5 en position inférieure;
- les matières extraites par aspiration;
- un maximum de 10,0 % en poids brut des boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

  Si les boulettes de terre comptent plus de 10,0 % du poids brut, les boulettes de terre molles constituent alors un facteur de classement.

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade.*

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment.

Ce nettoyage ne sert pas à extraire toutes les matières étrangères, mais plutôt à réduire le mélange des matières séparables apparentes à l'intérieur de la tolérance du grade.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau *Nettoyage pour améliorer le grade.*

2. Passez l'échantillon au tarare Carter, ou tamisez l'échantillon à la main, selon les matières.

▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les au total des impuretés.

Nettoyage pour améliorer le grade

Matières à extraire	Équipement	Composition des impuretés
Balles sporifères	• Tarare Carter, en réglant selon les *Procédures normales de nettoyage*, mais en réglant la commande pneumatique à la position maximale n° 7.	• Si l'échantillon ne dégage pas une odeur, enlevez les balles sporifères et ajoutez-les aux impuretés. • Si l'échantillon dégage une odeur, la carie constitue un facteur de classement. Voir *Carie du blé*.
Folle avoine	• Tarare Carter, en réglant selon les *Procédures normales de nettoyage*, mais en utilisant le crible n° 1. • Tamis manuel métallique n° 10 x 10.	Tout ce qui est enlevé est considéré comme impuretés.
Grains cassés	• Tamis manuel à sarrasin n° 6. • Tamis manuel métallique n° 10 x 10.	Si le poids des grains cassés dans l'échantillon nettoyé est supérieur à la tolérance du grade, vous pouvez enlever jusqu'à 5,0 % du poids brut en grains cassés pour améliorer le grade. Par exemple, si un échantillon de blé CWRS contient 12 % de grains cassés par poids brut, vous pouvez enlever suffisamment de grains cassés pour ramener le pourcentage à 7 %, ce qui ramène l'échantillon à l'intérieur de la tolérance du grade du blé CWRS n° 3. Ajoutez ces grains cassés aux impuretés. Voir *Grains échaudés et cassés*.
Matières étrangères, comme la saponaire, le gruau d'avoine ou le ray-grass	• Tamis manuel à sarrasin n° 6. • Tamis manuel métallique n° 10 x 10.	Ajoutez les matières aux impuretés, si le grade est amélioré par conséquent.
Pierres	• Tamis manuel à sarrasin n° 6.	Si le poids des pierres et autres matières extraites est • 5,0 % ou moins du poids brut, considérez-les comme impuretés; • plus de 5,0 % du poids brut, voir *Pierres* dans les facteurs de classement ou le tableau pertinent des facteurs déterminants des grades.

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de la faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas au blé classé dans l'Est canadien.

La séparation mécanique doit être faite sur les échantillons de blé si les deux conditions suivantes existent :

- les impuretés extraites contiennent plus de 6 % d'avoine ou 6 % de lin, selon le poids brut de l'échantillon;
- l'avoine ou le lin extrait répond aux exigences d'un grade autre que le grade des criblures, après qu'il a été nettoyé selon les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont inscrites au 0,1 % près.

Séparation mécanique spéciale (SMS)

Une séparation mécanique spéciale n'est effectuée que sur les échantillons officiels et seulement dans les cas où les deux conditions suivantes sont satisfaites :

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain qui n'est pas prévu dans le Règlement;
- le directeur du silo terminal est d'accord avec cette demande-là.

Pour effectuer une séparation mécanique spéciale,

1. Analysez l'échantillon officiel.

2. Inscrivez les informations suivantes dans les documents d'inspection :

   - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du blé;
   - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des matières extraites par SMS;
   - le pourcentage des impuretés, qui comprend toutes les matières autres que les grains extraits par SMS.

   Par exemple,

   80,0 % de blé CWRS n° 3,
   15,0 % de lin OC n° 1,
   5,0 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

N'importe quel des facteurs décrits dans la présente section pourrait être le facteur déterminant du grade. À moins d'indication contraire, les procédures de classement s'appliquent à tous les échantillons.

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans l'échantillon.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure)**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives de blé aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Autres céréales	25	100	250
Blés d'autres classes ou variétés	15 à 50	25 à 100	25 à 100
Boulettes de terre molles	250	500	500
Carie	100	500	500
Carie du blé	50	100	100
Carie pénétrée	100	500	500
Carie rouge	100	500	500
Décoloration superficielle	échant. d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échant. d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés en entreposage	100	500	500
Grains chauffés	25	250	500
Grains dégermés	25	50	50
Grains échaudés et cassés	250	250	250
Grains endommagés, sauterelle, cécidomyie	25	100	100
Grains endommagés, tenthrède	25	100	100
Grains foncés et immatures	50	100	100
Grains fortement cécidomyiés	25	100	100
Grains fortement germés	50	100	500
Grains fortement mildiousés	100	500	500
Grains fusariés	10	100	100
Grains germés	10	100	100
Grains moisis	100	500	500
Grains mouchetés	25	50	50
Grains pourris	100	500	500
Grains roses	50	100	100
Grains verts, couleur de l'herbe	50	100	100
Grains vitreux durs, tamisage	250	250	250
Grains vitreux durs, triage	15	25	25
Matières autres que céréales	50	100	250
Odeur	échant. d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	500	500	500
Sclérotiniose	500	500	1000
Semence traitée	échant. d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Tache artificielle	250	500	500
Tache naturelle	50	100	100

Autres céréales (OCG)

Les autres céréales dans le blé sont le seigle, l'orge, le triticale, l'avoine, le gruau d'avoine et le gruau de folle avoine qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Blés d'autres classes ou variétés (WOOC)

- Les autres classes de blé sont toutes les classes de blé, y compris les variétés non enregistrées, qui ne font pas partie de la classe prédominante dans l'échantillon.

  Les classes contrastantes sont des classes d'un blé de couleur différente; par exemple, le blé CWAD est une classe contrastante dans le blé CWRS.

- Les autres variétés de blé comprennent toute autre variété enregistrée.

Portion représentative aux fins d'analyse, Blés d'autres classes ou variétés

Facteur	Minimum, en grammes (conditions rigoureuses)	Optimum, en grammes (conditions normales)
Dans le cas de blés autres que le blé dur et tendre blanc de printemps—		
autres classes propres au mélange	25	50
classes contrastantes	50	100
Dans le cas du blé dur et tendre blanc de printemps— blés d'autres classes	50	100
Autres variétés de blé	15	25

Tolérance pratique s'appliquant aux blés des autres classes propres au mélange.

Lorsque le pourcentage des classes propres au mélange est le facteur déterminant du grade et dépasse la tolérance du grade d'un pourcentage allant jusqu'à 0,9 %, le pourcentage est arrondi au chiffre inférieur et déclaré comme chiffre entier. Par exemple, dans le cas du blé CWRS n° 2, les pourcentages 6,9 %, 6,5 % ou 6,3 % sont arrondis au chiffre inférieur 6,0 %.

Note: Cette tolérance pratique ne s'applique qu'aux variétés enregistrées qui répondent aux exigences des grades meuniers de blé.

Classe prédominante	Blés d'autres classes										
	CWRS	CWAD	CWRW	CWSWS	CWES	CPSW	CPSR	CER	CEAD	CEWW	CESWS
CWRS	–	CC		CC		CC			CC	CC	CC
CWAD	WOOC	–	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	–	WOOC	WOOC
CWRW		CC	–	CC		CC			CC	CC	CC
CWSWS	WOOC	WOOC	WOOC	–	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	–
CWES		CC		CC	–	CC			CC	CC	CC
CPSW	CC	CC	CC		CC	–	CC	CC	CC		
CPSR		CC		CC		CC	–		CC	CC	CC
CER		CC		CC		CC		–	CC	CC	CC
CEAD	WOOC	–	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	–	WOOC	WOOC
CEWW	CC	CC	CC		CC		CC	CC	CC	–	
CESWS	WOOC	WOOC	WOOC	–	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	–

WOOC Blés d'autres classes
CC Classes contrastantes

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

- Si les boulettes de terre molles comptent 10 % ou moins de l'échantillon en poids brut, elles sont extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

- Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % de l'échantillon en poids brut, elles constituent un facteur de classement, comprises dans la tolérance de matières autres que les céréales.

  1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
  2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
  3. Si les boulettes de terre sont le facteur déterminant du grade, classez alors l'échantillon comme *Blé, Échantillon OC/EC/Canada - Mélange*.

Carie (SM)

La carie est une décoloration sur le grain. La décoloration peut être d'une couleur brune, noire ou rouge.

- La décoloration est considérée comme la carie si plus de la moitié du grain est décolorée, ou si la décoloration s'étend dans le sillon.
- La décoloration moins intense est considérée comme grains mouchetés (moucheture).

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

- Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez l'importance de la carie comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Carie du blé (SMUT)

La carie du blé est une maladie des plantes provoquée par un champignon qui se caractérise par

- des balles sporifères noires molles;
- des grains tachés par les balles sporifères noires;
- l'odeur distincte de carie, ou l'odeur du poisson pourri.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures

Voir les procédures *Nettoyage pour améliorer le grade*.

- Si les échantillons dégagent une odeur distincte ou sont fortement atteints de balles sporifères non extractibles, classez *Blé, Échantillon OC/EC/Can - Odeur*.
- Si les grains sont marqués de balles sporifères mais ne dégagent aucune odeur de carie, l'échantillon est *taché naturellement* et classé en conséquence.

Carie pénétrée (PENT SM)

Dans le cas des grains atteints de la carie pénétrée, la décoloration pénètre et se propage à travers l'endosperme et est normalement causée par une plus forte infection.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

- Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains cariés est excessif, déterminez l'importance de la carie comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Carie rouge (RSM)

La carie rouge est la décoloration rouge foncé qui est plus communément associée au blé dur ambré et affecte normalement la partie entière du son du grain. Cette décoloration n'est pas superficielle et ne peut pas être enlevée par frottement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

- Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez l'importance de la carie comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Décoloration superficielle (SUPDISCLR)

La décoloration superficielle révèle une décoloration rougeâtre qui ne pénètre pas l'endosperme. Ce facteur est évalué subjectivement en fonction de la condition du grain, sans référence aux tolérances spécifiques.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation— échantillon d'analyse

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Grains brûlés en entreposage (BBT)

Les grains brûlés en entreposage sont noircis par suite d'un chauffage intense durant l'entreposage. La coupe transversale d'un grain brûlé en entreposage est lisse et lustré. Le poids d'un grain brûlé en entreposage est semblable à celui d'un grain sain.

Une seule tolérance s'applique aux grains brûlés en entreposage, mildiousés, moisis et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

- Si le nombre de grains brûlés en entreposage n'est pas excessif, déterminez le compte des grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des grains brûlés en entreposage comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de blé qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. Le morceau qui est plus des trois-quarts d'un grain est considéré comme un grain entier. Voir *Grains échaudés et cassés*.

Grains cécidomyiés (MDGE DMG)

Les grains cécidomyiés sont nettement échaudés ou déformés. Ils se caractérisent par une dépression ou un côté enfoncé marqué d'un péricarpe cicatrisé. Le péricarpe est souvent perforé, mettant l'endosperme à nu.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains chauffés (HTD)

Les grains chauffés ont la couleur et peut-être l'odeur caractéristique du grain qui a détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. La couleur passe d'un rouge-orange à un brun très foncé, mais les grains chauffés ne sont pas noirs.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Grains dégermés (DGM)

Le germe a été enlevé par procédé mécanique de manutention. Les grains dégermés n'ont pas la décoloration grisâtre que l'on voit souvent dans les grains germés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Grains échaudés et cassés (SHR, BKN)

La même portion représentative sert à déterminer les pourcentages de grains échaudés et cassés.

Grains échaudés (SHR)

Les grains échaudés sont les grains entiers de blé qui passent au tamis à fentes n° 4,5 .

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de blé qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. Si le morceau de blé est plus des trois-quarts d'un grain, on le considère comme étant entier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Déterminer le pourcentage de grains échaudés

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative d'environ 250 g de l'échantillon.

2. Passez la portion au tarare Carter en réglant selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à fentes n° 4,5
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

3. Triez à la main les grains cassés qui passent au tamis.

Déterminez le pourcentage de grains cassés

4. En utilisant un diviseur de type Boerner et la portion de laquelle les grains échaudés ont été extraits, séparez une portion représentative d'environ 50 g.

5. Triez à la main la portion de 50 g pour y extraire les grains cassés.

6. Ajoutez ce poids au poids des grains triés à la main à l'étape 3.

7. Déterminez le pourcentage en poids net des grains cassés.

Déclarez le total des grains échaudés et cassés (TSHRBKN)

8. Pour déclarer le total des grains échaudés et cassés, arrondissez au chiffre entier inférieur le pourcentage en poids déterminé. Par exemple, 6,9 % est arrondi à 6,0 %.

Grains endommagés par la sauterelle ou le légionnaire (GAW)

Les grains endommagés par la sauterelle ou le légionnaire sont rongés, habituellement sur les côtés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains endommagés par la tenthrède (SFLY DMG)

Les grains endommagés par la tenthrède sont ratatinés ou déformés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains foncés et immatures (DKIM)

Les grains foncés et immatures sont également connus comme grains chauffés en andain. Ils ressemblent aux grains chauffés, mais ils ne révèlent pas la couleur rougeâtre associée aux grains chauffés, et ils ne dégagent pas l'odeur d'échauffement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains fortement cécidomyiés (SEVMDGE)

Les grains cécidomyiés qui sont noircis par des moisissures sont considérés comme étant fortement cécidomyiés. Les grains fortement cécidomyiés sont déterminés dans le cas du blé dur ambré (CWAD) seulement. Cette décoloration est provoquée par une deuxième infection forgique.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains fortement germés (SEVSPTD)

Les grains fortement germés ne s'appliquent qu'au blé CWRS n° 1. Ils

- ont des pousses qui dépassent les contours normaux du germe;
- sont fortement dégénérés à cause d'une germination avancée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—500 g

Grains fortement mildiousés (SEVMIL KRNL)

Dans le blé fortement fortement mildiousé, les spores de mildiou ont fortement noirci l'intérieur et l'extérieur du grain. Les grains fortement mildiousés semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique aux grains brûlés en entreposage, mildiousés, moisis et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

- Si le nombre de grains fortement mildiousés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des grains fortement mildiousés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Grains fusariés (FUS DMG)

Les grains de blé fusariés se caractérisent normalement par des grains minces ou échaudés d'apparence crayeuse. Les grains fusariés ont une croissance fibreuse blanche ou rosâtre qui ne pourrait être vue qu'au moyen d'une loupe.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures à suivre pour les échantillons fortement atteints.

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez la portion représentative.
2. Écartez tous les grains fusariés, y compris tous les grains d'apparence crayeuse.
3. Vous pouvez examiner les grains au moyen d'une lentille de grossissement 10 pour confirmer la présence d'une moisissure ou croissance fibreuse blanche ou rosâtre. En déterminant les dommages causés par la fusariose, ne tenez compte que des grains atteints de cette moisissure ou croissance blanche ou rosâtre.

Grains germés (SPTD)

Les grains sont germés si une des conditions suivantes existe :

- les grains font évidemment preuve d'une croissance dans la région du germe;
- le son est visiblement fendu au-dessus du germe à cause d'une croissance évidente;
- le germe est enlevé et il y a une décoloration grisâtre apparente qui est normalement attribuable à la germination;
- le germe, bien qu'il soit intact, est nettement gonflé à cause d'une croissance.

▲Important :

Si le germe d'un grain est légèrement gonflé, ou si le son est fendu, mais il n'y a aucune germination apparente, et . . .	le grain est alors . . .
l'échantillon ne contient aucun autre grain germé	sain
l'échantillon contient d'autres grains germés	germé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative.

2. Séparez tous les grains qui portent des indices de germination.

▲ **Important :** Dans le cas du blé CEWW, à moins qu'il y ait évidemment une croissance, ne comptez pas le grain comme étant germé.

3. Vous pouvez utiliser une lentille de grossissement 10 pour confirmer la germination.

Grains moisis (MLDY KRNL)

Les grains moisis sont décolorés, gonflés et mous par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. La moisissure est visible à l'oeil nu et les grains moisis semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique aux grains brûlés en entreposage, mildiousés, moisis et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

- Si le nombre de grains moisis n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains moisis est excessif, déterminez le poids des grains moisis comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Grains mouchetés (moucheture) (BLKPT)

Les grains mouchetés révèlent une décoloration distincte brun foncé ou noire du germe entier et de la région environnante.

- Ne tenez pas compte d'une légère décoloration n'ayant atteint que le germe.
- La décoloration qui s'étend sur plus de la moitié du grain ou dans le sillon est considérée comme la carie.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Grains pourris (ROT KRNL)

Les grains pourris sont décolorés, gonflés et mous par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. Les grains pourris semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique aux grains brûlés en entreposage, mildiousés, moisis et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

- Si le nombre de grains pourris n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains pourris est excessif, déterminez le poids de grains pourris comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Grains roses (PNK)

Les grains roses

- sont normalement échaudés;
- révèlent la décoloration rosâtre.

▲ **Important :** Il ne faut pas confondre les grains roses avec les grains fusariés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains verts, couleur de l'herbe (GRASS GR)

Les grains verts, couleur de l'herbe, sont d'un vert vivace distinct d'un bout à l'autre à cause de leur immaturité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains vitreux durs (HVK)

La vitrosité est la couleur naturelle translucide qui est un signe visible de la dureté du grain.

Les grains vitreux durs de tous les types de blé :

- sont des grains entiers ou cassés, raisonnablement sains, qui comportent des signes visibles de vitrosité, même s'ils sont peut-être délavés;
- comprennent les grains vitreux durs des blés des autres classes propres au mélange.

Les grains non vitreux dans les échantillons de blé dur ambré :

- révèlent une tache amylacée de n'importe quelle taille;
- sont endommagés, c'est-à-dire germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisis, chauffés, brûlés, atteints de la carie pénétrée, dégermés, couleur de l'herbe, fortement cécidomyiés ou fortement atteints par la gelée;
- appartiennent à d'autres classes de blé.

Les grains non vitreux dans les échantillons de blés roux de printemps et rouge d'hiver :

- sont amylacés;
- sont endommagés, c'est-à-dire germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisis, chauffés, brûlés, atteints de la carie pénétrée, dégermés, verts de la couleur de l'herbe, fortement cécidomyiés ou fortement atteints par la gelée;
- appartiennent à des classes de blé contrastantes.

Quant aux blés roux de printemps et rouge d'hiver, faites appel à votre jugement lorsque vous attribuez des valeurs HVK aux échantillons délavés. Tenez compte de l'ampleur de la décoloration et de l'effet global sur la qualité visuelle de l'échantillon.

Portion représentative aux fins de tamisage

Minimum—250 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Portion représentative aux fins de triage à la main

Minimum—15 g Optimum—25 g Exportation—25 g

Procédures

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 250 g de l'échantillon nettoyé.

2. Passez la portion représentative au tamis en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	tamis à fentes n° 4,5
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

3. À partir des matières qui ne passent pas au tamis ou qui sont coincés dans le tamis, séparez une portion de 15 g, ou de 25 g dans le cas d'exportations.

   Les matières qui passent au tamis ne sont pas utilisées dans la détermination des grains vitreux durs.

4. Séparez les grains vitreux et non vitreux de la portion de 15 g.

5. **Blé dur ambré seulement :** Coupez l'endosperme des grains délavés ou fortement atteints par la gelée et examinez-les pour déterminer leur vitrosité.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales sont :

- les graines inséparables telles que l'herbe à poux, le sarrasin de Tartarie, le ray-grass et la folle avoine;
- les grains non céréaliers cultivés tels que le lin, maïs, les pois, le sarrasin et les lentilles qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères sont toutes les matières autres que le blé qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés.

Matières étrangères totales, y compris autres céréales (TFMINCOCG)

Un bon nombre de matières comprises dans les matières étrangères ont des tolérances distinctes, telles que les autres céréales, les pierres, l'ergot et la sclérotiniose. Par exemple, bien que la tolérance s'appliquant aux matières étrangères totales dans le blé fourrager est de 10,0 %, la tolérance maximum s'appliquant à l'ergot est de 0,25 %.

Moisissure latérale

Les grains ayant d'étranges bandes gris foncé sur leurs côtés, près des poils, sont peut-être atteints d'une moisissure latérale. Cette moisissure, à croissance très lente, est inoffensive au blé, mais elle affecte l'apparence du grain. Elle se produit plus couramment dans le blé rouge d'hiver. Elle n'est pas apparentée aux moisissures plus graves provoquées par l'entreposage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Procédures

Aux fins de classement, comptez les grains atteints par la moisissure latérale avec les grains mouchetés.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée, comme l'odeur du mazout, d'une mouffette ou de l'urée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors . . .
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Blé, Échantillon OC/EC/Can - Odeur*
une odeur distincte d'échauffement	*Blé, Échantillon OC/EC/Can - Grains chauffés*
une odeur distincte de brûlé	*Blé, Échantilon OC/EC/Can - Grains brûlés*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0 % ou moins du poids brut de l'échantillon.

Voir *Nettoyage pour améliorer le grade.*

Si les pierres ne sont pas extraites comme impuretés,

- si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains;
- si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Pyrale indienne de la farine (DGM)

Les grains endommagés par la pyrale indienne de la farine sont considérés comme étant dégermés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les sclérotes. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de grains atteints de la sclérotiniose n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids de grains atteints de la sclérotiniose comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. La texture varie, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert. Sa couleur peut varier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Blé retenu, soupçonne semence traitée.*
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Blé, Échantillon condamné* ou *Blé, Échantillon OC/EC/Can - Mélange, semence traitée.*

Tache artificielle (ART STND)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Une tache artificielle :

- comprend toute tache non toxique sur les grains qui résulte d'un contact avec des substances étrangères comme le colorant, l'huile, la graisse, la peinture ou la suie;
- ne comprend pas les taches considérées comme taches naturelles;
- ne comprend pas les taches causées par suite d'un contact avec des substances toxiques ou naturelles, ou toutes les taches qui pourraient être considérées comme semence traitée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

- Si la grandeur de la tache n'est pas excessive, déterminez le compte des grains.
- Si la grandeur de la tache est excessive, déterminez le poids des grains tachés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

▲ **Important :** Si vous n'êtes pas sûr de la cause d'une tache, traitez l'échantillon comme semence traitée.

Tache naturelle (NSTN)

Une tache naturelle se rapporte à toute tache sur les grains causée par suite d'un contact avec des substances naturelles comme les balles sporifères, le sol ou les mauvaises herbes.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Facteurs déterminants des grades primaires

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

Nom de grade	*Norme de qualité			
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Pourcentage minimum de grains vitreux durs (%)	*Condition
CWRS n° 1	75,0 (365)	Toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa	65,0	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés
CWRS n° 2	72,0 (350)	Toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa	35,0	Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CWRS n° 3	69,0 (336)	Toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa	Aucun minimum	Peut être atteint par la gelée, immature, ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés
Fourrager OC	55,0 (315)	Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré		Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable
Si les caract. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Poids léger*			

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Ergot	Excrétions	*Matières autres que céréales	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales
CWRS n° 1	0,01	0,01	Environ 0,2	0,01	0,03	0,75
CWRS n° 2	0,02	0,01	Environ 0,3	0,02	0,03	1,5
CWRS n° 3	0,04	0,015	Environ 0,5	0,04	0,06	3,5
Fourrager OC	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les caract. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Ergot*	*Échantillon OC - Excrétions*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	2,5 % ou moins : *Rejeté (grade) - Pierres* plus de 2,5 % : *Blé, Échantillon - Récupérés*	Voir *Grain mélangé*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS), suite

Nom de grade	*Blés d'autres classes (%)		Tache artificielle, aucun résidu (%)	Foncés et immatures (%)	Dégermés (%)	Brulés (%)	Fusariés (%)
	*Classes contrastantes	*Total					
CWRS nº 1	1,0	3,0	Aucun	1,0	4,0	Aucun	0,25
CWRS nº 2	3,0	6,0	5G	2,5	7,0	Aucun	1,0
CWRS nº 3	5,0	10,0	10G	10,0	13,0	Aucun	2,0
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré		2,0 %	Aucune limite	Aucune limite	2,0	5,0
Si les caract.. du blé f^{er} ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10,0 % de blé dur ambré, *Blé, Échantillon OC - Mélange*		*Blé, Échantillon OC - Tachés*			*Blé, Échantillon OC - Brûlés*	*Blé, Échant. OC - Fusariés* —Plus de 10,0 %, *Blé, - Récupérés, Commercialisable*

Nom de grade	Verts, couleur de l'herbe (%)	Endommagés, sauterelle ou légionnaire (%)	Chauffés, Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Tache naturelle (%)	Roses (%)	Tenthrède, cécidomyie (%)
CWRS nº 1	0,75	1,0	0,05 y inclus 1 grain brûlé en entreposage par 1000g	0,5	1,5	2,0
CWRS nº 2	2,0	3,0	0,4 y inclus 4 grains brûlés en entreposage par 1000g	2,0	5,0	5,0
CWRS nº 3	10,0	8,0	1,0 y inclus 6 grains brûlés en entreposage par 1000g	5,0	10,0	10,0
Fourrager OC	Aucune limite	Aucune limite	2,5% y inclus 2,5% de grains brûlés en entreposage par 1000g	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. du blé f^{er} ne sont pas satisfaites, classez			*Blé, Échantillon OC - Chauffés*			

Nom de grade	Échaudés et cassés (%)			Cariés et mouchetés		Germés (%)	
	Échaudés	Cassés	Total	Carie	Total (%)	Fortement germés	Total
CWRS nº 1	4,0	5,0	7,0	30G	10,0	0,1	0,5
CWRS nº 2	4,0	6,0	8,0	1,0 %	20,0	1,5	
CWRS nº 3	4,0	7,0	9,0	5,0 %	35,0	5,0	
Fourrager OC	Aucune limite	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	
Si les caract. du blé f^{er} ne sont pas satisfaites, classez		*Échantillon - Cassés*					

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD)

Nom de grade	*Norme de qualité			
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g per 0,5 l)	*Variété	*Pourcentage minimum de grains vitreux durs (%)	*Condition
CWAD n° 1	79,0 (387)	Toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules	80,0	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés
CWAD n° 2	77,0 (377)	Toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules	60,0	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CWAD n° 3	74,0 (362)	Toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules	40,0	Passablement bien mûri, peut être modérément abîmé par les intempéries ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CWAD n° 4	71,0 (347)	Toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules	Aucun minimum	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés
CWAD n° 5	Aucun minimum	Toute variété de blé dur ambré		Exclu des grades supérieurs en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable

Nom de grade	Matières étrangères autres que le blé (%)					
	Ergot	Excrétions	*Matières autres que céréales	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales
CWAD n° 1	0,01	0,01	Environ 0,2	0,01	0,03	Environ 0,5
CWAD n° 2	0,02	0,01	Environ 0,3	0,02	0,03	1,5
CWAD n° 3	0,04	0,01	Environ 0,5	0,04	0,06	2,0
CWAD n° 4	0,04	0,01	Environ 0,5	0,04	0,06	3,0
CWAD n° 5	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les carac. du n° 5 ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Ergot*	*Blé, Échantillon OC - Excrétions*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	2,5 % ou moins: Rejeté (grade), - Pierres plus de 2,5 % : Blé Echantillon - Grains récupérés	Voir *Grain mélangé*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD), suite

Nom de grade	*Blé d'autres classes ou variétés (%)		Tache artificielle, aucun résidu	Dégermés (%)	Brûlés (%)	Fusariés(%)
	*Classes contrastantes (%)	*Total				
CWAD nº 1	2,0	5,0	Aucun	4,0	Aucun	0,5
CWAD nº 2	3,5	10,0	3G	7,0	Aucun	0,5
CWAD nº 3	5,0	15,0	7G	10,0	Aucun	2,0
CWAD nº 4	10,0	49,0	12G	13,0	Aucun	2,0
CWAD nº 5	49,0	Aucune limite	2,0 %	Aucune limite	2,0	5,0
Si les carac. du nº 5 ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Mélange*		*Blé, Échantillon OC - Tachés*		*Blé, Échantillon OC - Brûlés*	*Blé, Échantillon OC - Fusariés* Plus de 10,0 %, *Blé, - Récupérés, Commercialisable*

Nom de grade	Verts, couleur de l'herbe (%)	Endommagés, sauterelle ou légionnaire (%)	Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Tache naturelle (%)	Roses (%)	Fortement cécidomyiés (%)	Tenthrède cécidomyie, (%)
CWAD nº 1	0,75	1,0	0,05% y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1 000 g	0,5	3,0	0,1	2,0
CWAD nº 2	2,0	3,0	0,10 % y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1 000 g	2,0	6,0	0,25	8,0
CWAD nº 3	4,0	5,0	0,40% y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1 000 g	5,0	10,0	0,75	15,0
CWAD nº 4	10,0	8,0	1,5% y compris 0,5% de grains brûlés en entreposage par 1 000 g	7,5	Aucune limite	2,0	40,0
CWAD nº 5	Aucune limite	Aucune limite	5,0% y compris 5,0% de grains brûlés en entreposage par 1 000 g	Aucune limite		10,0	Aucune limite
Si les carac. du nº 5 ne sont pas satisfaites, classez			*Blé, Échantillon OC - Chauffés*				

Nom de grade	Échaudés et cassés (%)			Cariés et mouchetés				Germés (%)
	Échaudés	Cassés	Total	Carie pénétrée	Carie rouge	Total, carie	Total (%)	
CWAD nº 1	3,0	6,0	7,0	3G	30G	30G	5,0	0,5
CWAD nº 2	3,0	8,0	9,0	0,25 %	1,0 %	1,0 %	10,0	2,0
CWAD nº 3	3,0	10,0	11,0	0,50 %	1,0 %	3,0 %	20,0	8,0
CWAD nº 4	3,0	11,0	12,0	Tenir compte de l'aspect général des échantillons				12,0
CWAD nº 5	Aucune limite	13,0	Aucune limite, dans les tolérances des cassés	Aucune limite				Aucune limite
Si les carac. du nº 5 ne sont pas satisfaites,		Échant., Cassés						

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW)

	*Norme de qualité			
Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg /hl (g/ 0,5 l)	*Variété	*Pourcentage minimum de grains vitreux durs (%)	*Condition
CWRW nº 1	78,0 (380)	Toute variété de blé rouge d'hiver égale aux variétés de référence acceptable	50,0	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés
CWRW nº 2	74,0 (360)	Toute variété de blé rouge d'hiver égale aux variétés de référence acceptable	Aucun minimum	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés
Fourrager OC	65,0 (315)	Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré		Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Poids léger*			

	Matières étrangères autres que le blé (%)					
Nom de grade	Ergot	Excrétions	*Matières autres que céréales	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales
CWRW nº 1	0,01	0,01	Environ 0,2	0,01	0,03	1,0
CWRW nº 2	0,04	0,015	Environ 0,5	0,04	0,06	2,0
Fourrager OC	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Ergot*	*Blé, Échantillon OC - Excrétions*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	jusqu'à 2,5 % ou moins: Rejeté (grade), Pierres plus de *2,5 %: Blé, Échantillon - Récupérés*	Voir Grain mélangé

	*Blé d'autres classes ou variétés (%)			
Nom de grade	*Classes contrastantes (%)	*Total	Tache artificielle, aucun résidu	Foncés et immatures (%)
CWRW nº 1	1,0	3,0	Aucun	1,0
CWRW nº 2	2,5	6,0	7G	10,0
Fourrager OC	Aucune limite (mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré)		2,0%	Aucune limite
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	*Blé, Échantillon OC - Tachés*	

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW), suite

Nom de grade	Dégermés (%)	Brulés (%)	Fusariés (%)	Verts, couleur de l'herbe (%)	Endommagés, sauterelle ou légionnaire (%)
CWRW nº 1	4,0	Aucun	2,0	0,75	1,0
CWRW nº 2	10,0	Aucun	2,0	4,0	5,0
Fourrager OC	Aucune limite	2,0	5,0	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez		*Blé, Échantillon OC - Brûlés*	*Blé, Échantillon OC - Fusariés* Plus de 10,0 %, *Blé, - Récupérés, Commercialisable*		

Nom de grade	Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Tache naturelle (%)	Roses (%)	Tenthrède, cécidomyie (%)
CWRW nº 1	0,05 % y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	0,5	3,0	2,0
CWRW nº 2	0,10 % y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1000 g	5,0	10,0	15,0
Fourrager OC	2,5% y compris 2,5% de grains brûlés en entreposage par 1000 g	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez	*Ble, Échantillon OC - Chauffés*			

Nom de grade	Échaudés et cassés (%)			Cariés et mouchetés (%)			Germés (%)
	Échaudés	Cassés	Total	Carie pénétrée	Total, carie	Total	
CWRW nº 1	3,0	5,0	7,0	3G	30G	10,0	0,5
CWRW nº 2	3,0	7,0	9,0	1,0	3,0 %	35,0	2,5
Fourrager OC	Aucune limite	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez		*Échantillon - Cassés*					

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS)

Nom de grade	*Norme de qualité		
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
CWSWS n° 1	76,0 (370)	Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés
CWSWS n° 2	74,0 (360)	Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûri, modérément abîmé par les intempéries, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CWSWS n° 3	69,0 (335)	Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés
Fourrager OC	65,0 (315)	Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable
Si les carac. du blé f^{re} ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Poids léger*		

Nom de grade	Matières étrangères autres que le blé (%)						*Blé d'autres classes
	Ergot	Excrétions	*Matières autres que céréales	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales	
CWSWS n° 1	0,01	0,01	Environ 0,2	0,01	0,03	1,0	3,0
CWSWS n° 2	0,02	0,01	Environ 0,3	0,02	0,03	2,0	6,0
CWSWS n° 3	0,04	0,015	Environ 0,5	0,04	0,06	3,0	10,0
Fourrager OC	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré
Si les carac. du blé f^{re} ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Ergot*	*Blé, Échantillon OC - Excrétions*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	2,5 % ou moins: *Rejeté (grade), Pierres* Plus de 2,5 %: *Blé, Échantillon - Récupérés*	Voir *Grain mélangé*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS), suite

Nom de grade	Tache artificielle, aucun résidu	Dégermés (%)	Brûlés (%)	Fusariés (%)	Verts, couleur de l'herbe (%)
CWSWS nº 1	Aucun	4,0	Aucun	2,0	0,75
CWSWS nº 2	3G	7,0	Aucun	2,0	2,0
CWSWS nº 3	7G	10,0	Aucun	2,0	4,0
Fourrager OC	2,0 %	Aucune limite	2,0	5,0	Aucune limite
Si les carac. du blé f[re] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Tachés*		*Blé, Échantillon OC - Brûlés*	*Blé, Échantillon OC - Fusariés* Plus de 10,0 %, *Blé - Récupérés, Commercialisable*	

Nom de grade	Endommagés, sauterelle ou légionnaire (%)	Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Tache naturelle (%)	Roses (%)	Tenthrède, cécidomyie (%)
CWSWS nº 1	1,0	0,05 % y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000g	0,5	3,0	2,0
CWSWS nº 2	3,0	0,10 % y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1000g	2,0	6,0	8,0
CWSWS nº 3	5,0	0,40 % y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000g	5,0	10,0	15,0
Fourrager OC	Aucune limite	2,5% y compris 2,5% de grains brûlés en entreposage par 1000g	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé f[re] ne sont pas satisfaites, classez		*Blé, Échantillon OC - Chauffés*			

Nom de grade	Cariés et mouchetés(%)			Échaudés et cassés(%)			Germés
	Carie pénétrée	Total, carie	Total	Échaudés	Cassés	Total	
CWSWS nº 1	3G	30G	10,0	3,0	5,0	7,0	1,0
CWSWS nº 2	0,5	1,0	15,0	3,0	6,0	8,0	5,0
CWSWS nº 3	1,0	3,0	35,0	3,0	7,0	9,0	8,0
Fourrager OC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite
Si les carac. du blé f[re] ne sont pas satisfaites, classez					*Échantillon - Cassés*		

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé extra fort de printemps de l'Ouest canadien (CWES)

Nom de grade	*Norme de qualité		
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
CWES n° 1	75,0 (365)	Toute variété de blé extra fort roux de printemps égale ou supérieure à Glenlea	Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CWES n° 2	73,0 (355)	Toute variété de blé extra fort roux de printemps égale ou supérieure à Glenlea	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés
Fourrager OC	65,0 (315)	Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable
Si les carac. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Poids léger*		

Nom de grade	Matières étrangères autres que le blé (%)					
	Ergot	Excrétions	*Matières autres que céréales	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales
CWES n° 1	0,03	0,01	Environ 0,2	0,03	0,03	0,75
CWES n° 2	0,06	0,03	Environ 0,3	0,06	0,06	1,5
Fourrager OC	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les carac. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Ergot*	*Blé, Échantillon OC - Excrétions*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	2,5 % ou moins : *Rejeté (grade), Pierres* plus de 2.5 %: *Blé, Échantillon - Récupérés*	Voir *Grain mélangé*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Blé extra fort de printemps de l'Ouest canadien (CWES), suite

Nom de grade	*Blé d'autres classes ou variétés (%)		Tache artificielle, aucun résidu	Dégermés (%)	Brûlés (%)	Fusariés (%)
	*Classes contrastantes	*Total				
CWES n° 1	1,5	3,0	5G	7,0	Aucun	1,0
CWES n° 2	2,5	5,0	10G	13,0	Aucun	1,0
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré		2,0 %	Aucune limite	2,0	5,0
Si les carac. du blé f[ex] ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10,0 % de blé dur ambré, *Blé, Échantillon OC - Mélange*		*Blé, Échantillon OC - Tachés*		*Blé, Échantillon OC Brûlés*	*Blé, Échantillon OC - Fusariés* Plus de 10,0 %, *Blé, Récupérés - Commercialisable*

Nom de grade	Verts, couleur de l'herbe (%)	Sauterelle ou légionnaire (%)	Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Tache naturelle (%)	Roses (%)	Tenthrède, cécidomyie (%)
CWES n° 1	2,0	3,0	0,40 % y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000g	2,0	5,0	2,0
CWES n° 2	10,0	8,0	1,0 % y compris 6 grains brûlés en entreposage par 1000g	5,0	10,0	5,0
Fourrager OC	Aucune limite	Aucune limite	2,5 % y compris 2,5% de grains brûlés en entreposage par 1000g	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé f[ex] ne sont pas satisfaites, classez			*Blé, Échantillon OC - Chauffés*			

Nom de grade	Échaudés et cassés (%)			Cariés et mouchetés (%)		Germés (%)
	Échaudés	Cassés	Total	Carie	Total	
CWES n° 1	3,0	7,0	8,0	1,0	15,0	0,5
CWES n° 2	3,0	7,0	8,0	Aucune limite spécifique - tenez compte de l'aspect général des échantillons		2,0
Fourrager OC	Aucune limite	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite		Aucune limite
Si les carac. du blé f[ex] ne sont pas satisfaites, classez		*Échantillon - Cassés*				

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

Nom de grade	*Norme de qualité		
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
CPSW nº 1	77,0 (375)	Toute variété de blé blanc de printemps des Prairies égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CPSW nº 2	75,0 (365)	Toute variété de blé blanc de printemps des Prairies égale aux variétés de référence acceptables	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagéss
Fourrager OC/EC	65,0 (315)	Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable
Si les carac. du blé f[ier] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon Canada - Poids léger*		

Nom de grade	Matière étrangères autres que le blé (%)					
	Ergot	Excrétions	*Matières autres que céréales	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales
CPSW nº 1	0,03	0,01	Environ 0,2	0,03	0,03	0,75
CPSW nº 2	0,06	0,03	Environ 0,3	0,06	0,03	1,5
Fourrager OC/EC	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les carac. du blé f[ier] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon Canada - Ergot*	*Blé, Échantillon Canada - Excrétions*	*Blé, Échantillon Canada - Mélange*	*Blé, Échantillon Canada - Mélange*	2,5 % ou moins: *Blé échantillon EC - Pierres* plus de 2,5 %: *Blé, Échantillon - Récupérés*	Voir *Grain mélangé*

Nom de grade	*Blé d'autres classes ou variétés (%)	
	*Classes contrastantes	*Total
CPSW nº 1	3,0	5,0
CPSW nº 2	5,0	10,0
Fourrager OC/EC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	
Si les carac. du blé f[ier] ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10,0 % de blé dur ambré, *Blé, Échantillon Canada - Mélange*	Plus de 10,0 % de blé dur ambré, *Blé, Échantillon Canada - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW), suite

Nom de grade	Tache artificielle, aucun résidu (%)	Foncés et immatures (%)	Dégermés (%)	Brûlés (%)	Fusariés (%)
CPSW nº 1	5G	2,5	7,0	Aucun	2,0
CPSW nº 2	10G	10,0	13,0	Aucun	2,0
Fourrager OC/EC	2,0	Aucune limite	Aucune limite	2,0	5,0
Si les carac. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon Canada - Tachés*			*Blé, Échantillon Canada - Brûlés*	*Blé, Échantillon Canada - Fusariés* Plus de 10,0 %, *Blé, Récupérés, Commercialisable*

Nom de grade	Verts, couleur de l'herbe (%)	Sauterelle (%)	Chauffés et brûlés en entreposage (%)	Tache naturelle (%)	Roses (%)	Tenthrède, cécidomyie (%)
CPSW nº 1	2,0	3,0	0,4	2,0	5,0	3,0
CPSW nº 2	10,0	8,0	1,0	5,0	10,0	8,0
Fourrager OC/EC	Aucune limite	Aucune limite	2,5	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez			*Blé, Échantillon Canada - Chauffés*			

Nom de grade	Échaudés et cassés (%)			Cariés et mouchetés			Germés (%)
	Échaudés	Cassés	Total	Carie pénétrée	Total, carie (%)	Total (%)	
CPSW nº 1	5,0	6,0	9,0	10G	1,0	20,0	0,5
CPSW nº 2	5,0	6,0	9,0	0,5 %	5,0	35,0	2,0
Fourrager OC/EC	Aucune limite	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune lmite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez		*Échantillon - Cassés*					

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*
G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

Nom de grade	*Norme de qualité		
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
CPSR nº 1	77,0 (375)	Toute variété de blé roux de printemdes prairies égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CPSR nº 2	75,0 (365)	Toute variété de blé roux de printemps des prairies égale aux variétés de référence acceptables	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés
Fourrager OC/EC	65,0 (315)	Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable
Si les carac. du blé f^{er} ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon Canada - Poids léger*		

Nom de grade	Matières étrangères autres que le blé (%)					
	Ergot	Excrétions	*Matières autres que céréales	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales
CPSR nº 1	0,03	0,01	Environ 0,2	0,03	0,03	0,75
CPSR nº 2	0,06	0,03	Environ 0,3	0,06	0,03	1,5
Fourrager OC/EC	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les carac. du blé f^{er} ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon Canada - Ergot*	*Blé, Échantillon Canada - Excrétions*	*Blé, Échantillon Canada - Mélange*	*Blé, Échantillon Canada - Mélange*	2,5 % ou moins: *Rejeté (grade OC), Pierres ou Blé, Échant. EC - Pierres.* plus de 2,5 %: *Blé, Échantillon Récupérés*	Voir *Grain mélangé*

Nom de grade	*Blé d'autres classes ou variétés (%)	
	*Classes contrastantes	*Total
CPSR nº 1	3,0	5,0
CPSR nº 2	5,0	10,0
Fourrager OC/EC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré
Si les carac. du blé f^{er} ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10,0 % de blé dur ambré, *Blé, Échantillon Canada - Mélange*	Plus de 10,0 % de blé dur ambré, *Blé, Échantillon Canada - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR), suite

Nom de grade	Tache artificielle, aucun résidu (%)	Foncés et immatures (%)	Dégermés (%)	Brûlés (%)	Fusariés (%)
CPSR nº 1	5G	2,5	7,0	Aucun	2,0
CPSR nº 2	10G	10,0	13,0	Aucun	2,0
Fourrager OC/EC	2,0	Aucune limite	Aucune limite	2,0	5,0
Si les carac. du blé fourr. ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon Canada - Tachés*			*Blé, Échantillon Canada - Brûlés*	*Blé, Échantillon Canada - Fusariés* Plus de 10,0 %, *Blé, Échantillon - Récupérés, Commercialisable*

Nom de grade	Verts, couleur de l'herbe (%)	Sauterelle (%)	Chauffés et brûlés en entreposage (%)	Tache naturelle (%)	Roses (%)	Tenthrède, cécidomyie (%)
CPSR nº 1	2,0	3,0	0,4	2,0	5,0	3,0
CPSR nº 2	10,0	8,0	1,0	5,0	10,0	8,0
Fourrager OC/EC	Aucune limite	Aucune limite	2,5	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé fourr. ne sont pas satisfaites, classez			*Blé, Échantillon Canada - Chauffés*			

Nom de grade	Échaudés et cassés (%)			Cariés et mouchetés (%)			Germés (%)
	Échaudés	Cassés	Total	Carie pénétrée	Total, carie	Total	
CPSR nº 1	5,0	6,0	9,0	10G	1,0	20,0	0,5
CPSR nº 1	5,0	6,0	9,0	0,5	5,0	35,0	2,0
Fourrager OC/EC	Aucune limite	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé fourr. ne sont pas satisfaites, classez		*Échantillon - Cassés*					

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé rouge de l'Est canadien (CER)

Nom de grade	*Norme de qualité		
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
CER nº 1	75,0 (365)	Toute variété de blé rouge de l'Est	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés
CER nº 2	72,0 (350)	Toute variété de blé rouge de l'Est	Passablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CER nº 3	69,0 (335)	Toute variété de blé rouge de l'Est	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés
Fourrager EC	65,0 (315)	Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable
Si les carac. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Poids léger*		

Nom de grade	Matières étrangères autres que le blé (%)						*Classes contrastantes de blé
	Ergot	Excrétions	*Matières autres que céréales	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales	
CER nº 1	3G	0,01	Environ 0,2	3G	3G	0,75	1,0
CER nº 2	6G	0,01	Environ 0,3	6G	3G	1,5	3,0
CER nº 3	24G	0,015	Environ 0,5	24G	5G	3,5	5,0
Fourrager EC	0,25	0,03	1,0	0,25	10G	10,0	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré
Si les carac. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Ergot*	*Blé, Échantillon EC - Excrétions*	*Blé, Échantillon EC - Mélange*	*Blé, Échantillon EC - Mélange*	2,5 % ou moins : Blé échantillon EC - Pierres. plus de 2,5 % : *Blé, Échantillon - Récupérés*	Voir *Grain mélangé*	50,0 % ou moins de blé dur ambré: *Blé, Échantillon - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé rouge de l'Est canadien (CER), suite

Nom de grade	Tache artificielle, aucun résidu (%)	Foncés et immatures (%)	Dégermés (%)	Brûlés (%)	Fusariés (%)	Verts, couleur de l'herbe (%)
CER nº 1	Aucun	1,0	4,0	Aucun	1,0	0,75
CER nº 2	3G	2,5	7,0	Aucun	1,0	2,0
CER nº 3	7G	10,0	10,0	Aucun	1,0	4,0
Fourrager EC	2,0	Aucune limite	Aucune limite	2,0	5,0	Aucune limite
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Tachés*			*Blé, Échantillon EC - Brûlés*	*Blé, Échantillon EC - Fusariés*	

Nom de grade	Sauterelle, légionnaire (%)	Chauffés (%)		Tache naturelle (%)	Roses (%)	Tenthrède, cécidomyie (%)
		Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total			
CER nº 1	1,0	2G	0,1	0,5	1,5	2,0
CER nº 2	3,0	5G	0,75	2,0	5,0	8,0
CER nº 3	5,0	10G	2,0	5,0	10,0	15,0
Fourrager EC	Aucune limite	10,0	10,0	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez		*Blé, Échantillon EC - Chauffés*	*Blé, Échantillon EC - Chauffés*			

Nom de grade	Échaudés et cassés			Cariés et mouchetés			Germés
	Échaudés (%)	Cassés (%)	Total (%)	Carie pénétrée	Total, carie	Total (%)	(%)
CER nº 1	6,0	6,0	7,0	3G	30G	10,0	0,5
CER nº 2	10,0	10,0	11,0	0,5 %	1,0 %	20,0	2,5
CER nº 3	12,0	10,0	13,0	1,0 %	5,0 %	35,0	8,0
Fourrager EC	Aucune limite	50,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez		*Échantillon - Cassés*					

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé dur ambré de l'Est canadien (CEAD)

Nom de grade	*Norme de qualité			
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Pourcentage minimum de grains vitreux durs (%)	*Condition
CEAD n° 1	79,0 (387)	Toute variété de blé dur ambré égale à Hercules	80,0	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés
CEAD n° 2	77,0 (377)	Toute variété de blé dur ambré égale à Hercules	60,0	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CEAD n° 3	74,0 (362)	Toute variété de blé dur ambré égale à Hercules	40,0	Passablement bien mûri, peut être modérément abîmé par les intempéries ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
Dur ambré fourrager EC	Aucun minimum	Toute variété de blé dur ambré	Aucun minimum	Exclu des grades supérieurs en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable

Nom de grade	Matières étrangères autres que le blé					
	Ergot	Excrétions (%)	*Matières autres que céréales (%)	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales (%)
CEAD n° 1	3G	0,01	Environ 0,2	3G	3G	Environ 0,5
CEAD n° 2	6G	0,01	Environ 0,3	6G	3G	1,5
CEAD n° 3	12G	0,01	Environ 0,5	12G	3G	2,0
Dur ambré fourrager EC	0,25 %	0,03	1,0	0,25 %	10G	10,0
Si les caract. du blé dur ambré f[ev] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Ergot*	*Blé, Échantillon EC - Excrétions*	*Blé, Échantillon EC - Mélange*	*Blé, Échantillon EC - Mélange*	2,5 % ou moins : *- Pierres* Blé échantillon EC plus de 2,5 % : *Blé, Échantillon - Récupérés*	Voir *Grain mélangé*

Nom de grade	*Blé d'autres classes ou variétés (%)	
	*Classes contrastantes	*Total
CEAD n° 1	2,0	5,0
CEAD n° 2	3,5	10,0
CEAD n° 3	5,0	15,0
Dur ambré fourrager EC	49,0	Aucune limite
Si les caract. du blé dur ambré f[ev] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Mélange*	

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé dur ambré de l'Est canadien (CEAD), suite

Nom de grade	Tache artificielle, aucun résidu	Décerméés (%)	Brûlés (%)	Fusariés (%)
CEAD nº 1	Aucun	4,0	Aucun	1,0
CEAD nº 2	3G	7,0	Aucun	1,0
CEAD nº 3	7G	10,0	Aucun	1,0
Dur ambré fourrager EC	2,0 %	Aucune limite	2,0 %	5,0
Si les caract. du blé dur ambré f[er] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Tachés*		*Blé, Échantillon EC - Brûlés*	*Blé, Échantillon EC - Fusariés*

Nom de grade	Verts, couleur de l'herbe (%)	Sauterelle, légionnaire (%)	Chauffés	
			Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total (%)
CEAD nº 1	0,75	1,0	2G	0,10 %
CEAD nº 2	2,0	3,0	4G	0,25 %
CEAD nº 3	4,0	5,0	6G	0,75 %
Dur ambré fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	10,0 %	10,0 %
Si les caract. du blé dur ambré f[er] ne sont pas satisfaites, classez			*Blé, Échantillon EC - Chauffés*	*Blé, Échantillon EC - Chauffés*

Nom de grade	Tache naturelle (%)	Roses (%)	Tenthrède, cécidomyie (%)	Échaudés et cassés (%)		
				Échaudés	Cassés	Total
CEAD nº 1	0,5	3,0	2,0	6,0	6,0	7,0
CEAD nº 2	2,0	6,0	8,0	10,0	10,0	10,0
CEAD nº 3	5,0	10,0	15,0	12,0	10,0	15,0
Dur ambré fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	50,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés
Si les caract. du blé dur ambré f[er] ne sont pas satisfaites, classez					*Échantillon - Cassés*	

Nom de grade	Cariés et mouchetés				Germés (%)
	Carie pénétrée	Carie rouge	Total, carie	Total (%)	
CEAD nº 1	3G	30G	30G	10,0	0,5
CEAD nº 2	0,5 %	1,0 %	1,0 %	15,0	2,0
CEAD nº 3	1,0 %	1,5 %	3,0 %	35,0	8,0
Dur ambré fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW)

Nom de grade	*Norme de qualité		
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
CEWW nº 1	76,0 (370)	Toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés
CEWW nº 2	74,0 (360)	Toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûri, modérément abîmé par les intempéries, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CEWW nº 3	69,0 (335)	Toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables	Peut être immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés
Fourrager EC	65,0 (315)	Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	Exclu de tous les autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable
Si les carac. du blé ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Poids léger*		

Nom de grade	Matières étrangères autres que le blé					
	Ergot	Excrétions (%)	*Matières autres que céréales (%)	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales (%)
CEWW nº 1	3G	0,01	Environ 0,2	3G	3G	1,0
CEWW nº 2	6G	0,015	Environ 0,3	6G	3G	2,0
CEWW nº 3	12G	0,015	Environ 0,5	12G	3G	3,0
Fourrager EC	0,25 %	0,03	1,0	0,25 %	10G	10,0
Si les carac. du blé ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Ergot*	*Blé, Échantillon EC - Excrétions*	*Blé, Échantillon EC - Mélange*	*Blé, Échantillon EC - Mélange*	2,5 % ou moins: *Blé Échant. EC Pierres* plus de 2,5 %: *Blé, Échantillon - Récupérés*	Voir *Grain mélangé*

Nom de grade	* Blé d'autres classes ou variétés	
	*Classes contrastantes (%)	*Total (%)
CEWW nº 1	1,0	5,0
CEWW nº 2	2,0	6,0
CEWW nº 3	3,0	10,0
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré
Si les carac. du blé ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Mélange*	*Blé, Échantillon EC - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW), suite

Nom du grade	Tache artificielle, aucun résidu	Dégermés(%)	Brûlés (%)	Fusariés (%)
CEWW nº 1	Aucun	4,0	Aucun	1,0
CEWW nº 2	3G	7,0	Aucun	1,0
CEWW nº 3	7G	10,0	Aucun	1,0
Fourrager EC	2,0 %	Aucune limite	2,0 %	5,0
Si les carac. du blé 1er ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Tachés*		*Blé, Échantillon EC - Brûlés*	*Blé, Échantillon EC - Fusariés*

Nom de grade	Verts, couleur de l'herbe (%)	Sauterelle, légionnaire (%)	Chauffés		Tache naturelle (%)	Tenthrède, cécidomyie (%)
			Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total (%)		
CEWW nº 1	0,75	1,0	2G	0,10	0,5	2,0
CEWW nº 2	2,0	3,0	4G	0,25	2,0	8,0
CEWW nº 3	4,0	5,0	6G	0,75	5,0	15,0
Fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	5,0 %	5,0	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé 1er ne sont pas satisfaites, classez			*Blé, Échantillon EC - Chauffés*	*Blé, Échantillon EC - Chauffés*		

Nomde grade	Roses (%)	Échaudés et cassés (%)	Cariés et mouchetés			Germés
			Carie pénétrée	Total, carie	Total (%)	(%)
CEWW nº 1	3,0	3,0	3G	30G	10,0	1,0
CEWW nº 2	6,0	5,0	0,5 %	1,0 %	15,0	5,0
CEWW nº 3	10,0	8,0	1,0 %	3,0 %	35,0	8,0
Fourrager EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé 1er ne sont pas satisfaites, classez		*Blé, Échantillon - Cassés*				

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien (CESWS)

Nom de grade	*Norme de qualité		
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
CESWS nº 1	78,0 (380)	Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés
CESWS nº 2	74,0 (360)	Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûri, modérément abîmé par les intempéries, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
CESWS nº 3	69,0 (336)	Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés
Fourrager EC	65,0 (315)	Toute sorte ou variété de blé autre que le blé dur ambré	Exclu des autres grades en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Poids léger*		

Nom de grade	Matières étrangères autres que le blé						*Blé d'autres classes (%)
	Ergot	Excrétions (%)	*Matières autres que céréales (%)	Sclérotiniose	Pierres	*Total, y compris céréales (%)	
CESWS nº 1	3G	0,01	Environ 0,2	3G	3G	1,0	3,0
CESWS nº 2	6G	0,01	Environ 0,3	6G	3G	2,0	6,0
CESWS nº 3	12G	0,015	Environ 0,5	12G	3G	3,0	10,0
Fourrager EC	0,25 %	0,03	1,0	0,25 %	10G	10,0	Aucune limite (mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré)
Si les carac. du blé fᵉʳ ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Ergot*	*Blé, Échantillon EC - Excrétions*	*Blé, Échantillon EC - Mélange*	*Blé, Échantillon EC - Mélange*	2,5 % ou moins: *Blé échantillon EC - Pierres* plus de 2,5 % : *Blé, Échantillon - Récupérés*	Voir *Grain mélangé*	*Blé, Échantillon EC - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien (CESWS), suite

Nom de grade	Tache artificielle, aucun résidu	Dégermés (%)	Brûlés (%)	Fusariés (%)	Verts, couleur de l'herbe (%)
CESWS nº 1	Aucun	4,0	Aucun	1,0	0,75
CESWS nº 2	3G	7,0	Aucun	1,0	2,0
CESWS nº 3	7G	10,0	Aucun	1,0	4,0
Fourrager EC	2,0 %	Aucune limite	2,0 %	5,0	Aucune limite
Si les carac. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon EC - Tachés*		*Blé, Échantillon EC - Brûlés*	*Blé, Échantillon EC - Fusariés*	

Nom de grade	Sauterelle, légion-naire (%)	Chauffés		Tache naturelle (%)	Roses (%)	Tenthrède, cécido-myie (%)
		Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total (%)			
CESWS nº 1	1,0	2G	0,1	0,5	3,0	2,0
CESWS nº 2	3,0	4G	0,25	2,0	6,0	8,0
CESWS nº 3	5,0	6G	0,75	5,0	10,0	15,0
Fourrager EC	Aucune limite	5,0 %	5,0	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé f[er] ne sont pas satisfaites, classez		*Blé, Échantillon EC - Chauffés*	*Blé, Échantillon EC - Chauffés*			

Nom de grade	Échaudés et cassés (%)			Cariés et mouchetés			Germés (%)
	Échaudés	Cassés	Total	Carie pénétrée	Total, carie	Total (%)	
CESWS nº 1	6,0	6,0	7,0	3G	30G	10,0	1,0
CESWS nº 2	10,0	10,0	11,0	0,5 %	1,0 %	15,0	5,0
CESWS nº 3	Aucune limite	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	1,0 %	3,0 %	35,0	8,0
Fourrager EC		50,0		Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite
Si les carac. du blé f[er] EC ne sont pas satisfaites, classez		*Échantillon - Cassés*					

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Le blé peut être exporté soit commercialement propre (CC) ou non commercialement propre (NCC). Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'expéditions commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont définies comme étant commercialement propres si elles satisfont aux exigences stipulées dans les tableaux qui suivent la présente.

Si n'importe quelle des composantes dépassent les limites tolérées, telles qu'elles sont définies dans les tableaux, l'exportation est alors *non commercialement propre*, et les impuretés sont déterminées en suivant les procédures établies pour les échantillons primaires.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est inscrit au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Les impuretés légères attribuables à la manutention sont les poussières et autres matières qui s'accumulent dans le grain à mesure qu'il est acheminé dans le réseau de manutention.

Classement

À l'exportation, le blé est classé en fonction des normes et caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Définitions de propreté commerciale

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

Nom de grade	Grains cassés passant au tamis n° 5 (%)	Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%)				Grosses graines (%)	Folle avoine (%)	Total (%)
		Petites graines	Fourrage grossier	Impuretés légères	Total			
CWRS nº 1	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,05	0,20
CWRS nº 2	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,05	0,20
CWRS nº 3	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,05	0,20
Fourrager OC	0,50	0,05	0,10	0,10	0,10	0,50	0,10	0,50

Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD)

Nom de grade	Grains cassés passant au tamis n° 5 (%)	Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%)				Grosses graines (%)	Folle avoine (%)	Total (%)
		Petites graines	Fourrage grossier	Impuretés légères	Total			
CWAD nº 1	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,10	0,20
CWAD nº 2	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,15	0,20
CWAD nº 3	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,15	0,20
CWAD nº 4	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,15	0,20
CWAD nº 5	0,50	0,05	0,10	0,10	0,10	0,50	0,15	1,0

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW)

Nom de grade	Grains cassés passant au tamis n° 5 (%)	Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%)				Grosses graines (%)	Folle avoine (%)	Total (%)
		Petites graines	Fourrage grossier	Impuretés légères	Total			
CWRW nº 1	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,10	0,20
CWRW nº 2	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,10	0,20
Fourrager OC	0,50	0,05	0,10	0,10	0,10	0,50	0,10	0,50

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS)

Nom de grade	Grains cassés passant au tamis n° 5 (%)	Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%)				Grosses graines (%)	Folle avoine (%)	Total (%)
		Petites graines	Fourrage grossier	Impuretés légères	Total			
CWSWS nº 1	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,05	0,20
CWSWS nº 2	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,05	0,20
CWSWS nº 3	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,05	0,20
Fourrager OC	0,50	0,05	0,10	0,10	0,10	0,50	0,10	0,50

Blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES)

Nom de grade	Grains cassés passant au tamis n° 5 (%)	Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%)				Grosses graines (%)	Folle avoine (%)	Total (%)
		Petites graines	Fourrage grossier	Impuretés légères	Total			
CWES nº 1	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,10	0,20
CWES nº 2	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,10	0,20
Fourrager OC	0,50	0,05	0,10	0,10	0,10	0,50	0,10	0,50

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

Nom de grade	Grains cassés passant au tamis n° 5 (%)	Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%)				Grosses graines (%)	Folle avoine (%)	Total (%)
		Petites graines	Fourrage grossier	Impuretés légères	Total			
CPSR nº 1	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,10	0,20
CPSR nº 2	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,10	0,20
Fourrager OC	0,50	0,05	0,10	0,10	0,10	0,50	0,10	0,50

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

Nom de grade	Grains cassés passant au tamis n° 5 (%)	Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%)				Grosses graines (%)	Folle avoine (%)	Total (%)
		Petites graines	Fourrage grossier	Impuretés légères	Total			
CPSW nº 1	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,10	0,20
CPSW nº 2	0,30	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,10	0,20
Fourrager OC	0,50	0,05	0,10	0,10	0,10	0,50	0,10	0,50

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Graines et folle avoine				Fourrage grossier	Impuretés légères
	Petites graines	Grosses graines	Folle avoine	Total		
CWRS nº 1	0,05	0,20	0,05	0,20	0,05	0,1
CWRS nº 2	0,05	0,20	0,05	0,20	0,05	0,1
CWRS nº 3	0,05	0,20	0,05	0,20	0,05	0,1
Fourrager OC	0,05	0,50	0,10	0,50	0,1	0,1

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Matières minérales		Ergot	Sclérotiniose	Autres céréales	Total, matières étrangères
	Pierres	Total				
CWRS nº 1	0,03	0,06	0,01	0,01	0,40	0,40
CWRS nº 2	0,03	0,10	0,02	0,02	0,75	0,75
CWRS nº 3	0,06	0,10	0,04	0,04	1,25	1,25
Fourrager OC	0,10	0,25	0,10	0,10	5,0	5,0

Nom de grade	Blé d'autres classes (%)		Minimum de grains vitreux durs (%)	Germés (%)	
	Classes contrastantes	Total		Fortement germés	Total, y compris fortement germés
CWRS nº 1	0,50	1,5	65,0	0,1	0,5
CWRS nº 2	1,5	3,0	35,0	Aucune limite	1,5
CWRS nº 3	2,5	5,0	Aucun minimum		5,0
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	Aucune limite (mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré			Aucune limite

Nom de grade	Chauffés et brûlés en entreposage (%)	Échaudés et cassés (%)		
		Échaudés	Cassés	Total
CWRS nº 1	0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	4,0	5,0	7,0
CWRS nº 2	0,4 %, y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g	4,0	6,0	8,0
CWRS nº 3	1,0 %, y compris 6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	4,0	7,0	9,0
Fourrager OC	2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage	4,0	13,0	15,0

Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD)

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Graines et folle avoine				Fourrage grossier	Impuretés
	Petites graines	Grosses graines	Folle avoine	Total		
CWAD n° 1	0,05	0,20	0,10	0,2	0,05	0,10
CWAD n° 2	0,05	0,20	0,15	0,2	0,05	0,10
CWAD n° 3	0,05	0,20	0,15	0,2	0,05	0,10
CWAD n° 4	0,05	0,20	0,15	0,2	0,05	0,10
CWAD n° 5	0,05	0,50	0,15	1,0	0,10	0,10

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Matières minérales		Ergot	Sclérotiniose	Autres céréales	Total
	Pierres	Total				
CWAD n° 1	0,03	0,06	0,01	0,01	0,5	0,5
CWAD n° 2	0,03	0,10	0,02	0,02	0,8	0,8
CWAD n° 3	0,06	0,10	0,04	0,04	1,0	1,0
CWAD n° 4	0,06	0,10	0,04	0,04	3,0	3,0
CWAD n° 5	0,10	0,25	0,10	0,10	5,0	5,0

Nom de grade	Blé d'autres classes ou variétés non enregistrées (%)		Minimum de grains vitreux durs (%)	Germés (%)	Chauffés et brûlés en entreposage
	Blé d'autres classes	Total			
CWAD n° 1	2,0	3,0	80,0	0,5	0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g
CWAD n° 2	2,5	5,0	60,0	2,0	0,1 %, y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1000 g
CWAD n° 3	3,5	7,0	40,0	8,0	0,4 % , y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g
CWAD n° 4	10,0	15,0	Aucun minimum	12,0	1,5 %, y compris 0,5 % brûlés en entreposage
CWAD n° 5	15,0	Aucune limite		Aucune limite	5,0 %, y compris 5,0 % brûlés en entreposage

Nom de grade	Échaudés et cassés (%)			Cariés et mouchetés			
				Carie			
	Échaudés	Cassés	Total	Pénétrée	Rouge	Total	Total (%)
CWAD n° 1	3,0	6,0	7,0	3G	30G	30G	5,0
CWAD n° 2	3,0	8,0	9,0	0,25 %	1,0 %	1,0 %	10,0
CWAD n° 3	3,0	10,0	11,0	0,5 %	1,0 %	3,0 %	20,0
CWAD n° 4	3,0	11,0	12,0	Tenir compte de l'aspect général des échantillons			
CWAD n° 5	3,0	13,0	15,0	Aucune limite			

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW)

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Graines et folle avoine				Fourrage grossier	Impuretés légères
	Petite graines	Grosses graines	Folle avoine	Total		
CWRW nº 1	0,05	0,20	0,10	0,20	0,05	0,10
CWRW nº 2	0,05	0,20	0,10	0,20	0,05	0,10
Fourrager OC	0,05	0,50	0,10	0,50	0,10	0,10

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Matières minérales		Ergot	Sclérotiniose	Autres céréales	Total
	Pierres	Total				
CWRW nº 1	0,03	0,06	0,01	0,01	1,0	1,0
CWRW nº 2	0,06	0,10	0,04	0,04	2,0	2,0
Fourrager OC	0,10	0,25	0,10	0,10	5,0	5,0

Nom de grade	Blé d'autres classes (%)		Minimum de grains vitreux durs (%)	Germés (%)
	Classes contrastantes	Total		
CWRW nº 1	1,0	3,0	50,0	0,5
CWRW nº 2	2,5	6,0	Aucun minimum	2,5
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré		Aucune limite

Nom de grade	Chauffés et brûlés en entreposage (%)	Échaudés et cassés (%)		
		Échaudés	Cassés	Total
CWRW nº 1	0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	3,0	5,0	7,0
CWRW nº 2	0,1 %, y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1000 g	3,0	7,0	9,0
Fourrager OC	2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage	4,0	13,0	15,0

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS)

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Graines et folle avoine				Fourrage grossier	Impuretés légères
	Petites graines	Grosses graines	Folle avoine	Total		
CWSWS nº 1	0,05	0,20	0,05	0,20	0,05	0,10
CWSWS nº 2	0,05	0,20	0,05	0,20	0,05	0,10
CWSWS nº 3	0,05	0,20	0,05	0,20	0,05	0,10
Fourrager OC	0,05	0,50	0,10	0,50	0,10	0,10

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Matières minérales		Ergot	Sclérotiniose	Autres céréales	Total
	Pierres	Total				
CWSWS nº 1	0,03	0,06	0,01	0,01	0,75	0,75
CWSWS nº 2	0,03	0,10	0,02	0,02	1,0	1,0
CWSWS nº 3	0,06	0,10	0,04	0,04	1,5	1,5
Fourrager OC	0,10	0,25	0,10	0,10	5,0	5,0

Nom de grade	Blé d'autres classes (%)	Germés (%)	Chauffés et brûlés en entreposage (%)
CWSWS nº 1	1,5	1,0	0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g
CWSWS nº 2	3,0	5,0	0,1 % , y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1000 g
CWSWS nº 3	5,0	8,0	0,4 % , y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0% de blé dur ambré	Aucune limite	2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage

Nom de grade	Échaudés et cassés (%)			Cariés et mouchetés		
	Échaudés	Cassés	Total	Carie pénétrée	Total, carie	Total (%)
CWSWS nº 1	3,0	5,0	7,0	3G	30G	10,0
CWSWS nº 2	3,0	6,0	8,0	0,5 %	1,0 %	15,0
CWSWS nº 3	3,0	7,0	9,0	1,0 %	3,0 %	35,0
Fourrager OC	4,0	13,0	15,0	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES)

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Graines et folle avoine				Fourrage grossier	Impuretés légères
	Petites graines	Grosses graines	Folle avoine	Total		
CWES nº 1	0,05	0,20	0,10	0,20	0,05	0,10
CWES nº 2	0,05	0,20	0,10	0,20	0,05	0,10
Fourrager OC	0,05	0,50	0,10	0,50	0,10	0,10

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Matières minérales		Ergot	Sclérotiniose	Autres céréales	Total
	Pierres	Total				
CWES nº 1	0,03	0,10	0,03	0,03	0,75	0,75
CWES nº 2	0,06	0,10	0,06	0,06	1,5	1,5
Fourrager OC	0,10	0,25	0,10	0,10	5,0	5,0

Nom de grade	Blé d'autres classes (%)		Chauffés et brûlés en entreposage (%)
	Classes contrastantes	Total	
CWES nº 1	1,5	3,0	0.4 %, ,y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g
CWES nº 2	2,5	5,0	1.0 % , y compris 6 grains brûlés en entreposage par 1000 g
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	2.5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage

Nom de grade	Échaudés et cassés (%)			Germés (%)
	Échaudés	Cassés	Total	
CWES nº 1	3,0	7,0	8,0	0,5
CWES nº 2	3,0	7,0	8,0	2,0
Fourrager OC	4,0	13,0	15,0	Aucune limite

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Graines et folle avoine				Fourrage grossier	Impuretés légères
	Petites graines	Grosses graines	Folle avoine	Total		
CPSR nº 1	0,05	0,20	0,10	0,20	0,05	0,10
CPSR nº 2	0,05	0,20	0,10	0,20	0,05	0,10
Fourrager OC	0,05	0,50	0,10	0,50	0,10	0,10

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Matières minérales		Ergot	Sclérotiniose	Autres céréales	Total
	Pierres	Total				
CPSR nº 1	0,03	0,10	0,03	0,03	0,75	0,75
CPSR nº 2	0,03	0,10	0,06	0,06	1,5	1,5
Fourrager OC	0,10	0,25	0,10	0,10	5,0	5,0

Nom de grade	Blé d'autres classes (%)		Germés (%)	Chauffés et brûlés en entreposage (%)	Échaudés et cassés (%)		
	Classes contrastantes	Total			Échaudés	Cassés	Total
CPSR nº 1	3,0	5,0	0,5	0,4	5,0	6,0	9,0
CPSR nº 2	5,0	10,0	2,0	1,0	5,0	6,0	9,0
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	Aucune limite	2,5, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage	4,0	13,0	15,0

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Graines et folle avoine				Fourrage grossier	Impuretés légères
	Petites graines	Grosses graines	Folle avoine	Total		
CPSW nº 1	0,05	0,20	0,10	0,20	0,05	0,10
CPSW nº 2	0,05	0,20	0,10	0,20	0,05	0,10
Fourrager OC	0,05	0,50	0,10	0,50	0,10	0,10

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Matières minérales		Ergot	Sclérotiniose	Autres céréales	Total
	Pierres	Total				
CPSW nº 1	0,03	0,10	0,03	0,03	0,75	0,75
CPSW nº 2	0,03	0,10	0,06	0,06	1,5	1,5
Fourrager OC	0,10	0,25	0,10	0,10	5,0	5,0

Nom de grade	Blé d'autres classes (%)		Germés (%)	Chauffés et brûlés en entreposage (%)	Échaudés et cassés (%)		
	Classes contrastantes	Total			Échaudés	Cassés	Total
CPSW nº 1	3,0	5,0	0,5	0,4	5,0	6,0	9,0
CPSW nº 2	5,0	10,0	2,0	1,0	5,0	6,0	9,0
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	Aucune limite	2,5, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage	4,0	13,0	15,0

5. Seigle

Détermination du taux d'impuretés **5-2**
Définitions 5-2
Impuretés non déclarées 5-2
Procédures normales de nettoyage 5-3
Composition des impuretés 5-4
Nettoyage pour améliorer le grade 5-5
Séparation mécanique (MS) 5-5
Séparation mécanique spéciale (SMS) 5-6
Classement **5-7**
Définitions importantes 5-7
Poids net de l'échantillon 5-7
Compte des grains (G) 5-7
Substances dangereuses dans les échantillons 5-7
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 5-8
Facteurs de classement 5-9
Autres céréales, sauf le blé (OCGXWHT) 5-9
Blé (WHT) 5-9
Boulettes de terre (EP) 5-9
Boulettes de terre molles (SEP) 5-9
Carie (SM) 5-10
Ergot (ERG) 5-10
Excrétions (EXCR) 5-10
Grains brûlés (FBNT) 5-10
Grains cassés (BKN) 5-11
Grains chauffés (HTD) 5-11
Grains dégermés 5-11
Grains germés (SPTD) 5-12
Grains pourrais (ROT KRNL) 5-12
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 5-12
Matières autres que céréales (MOTCG) 5-12
Matières étrangères (FM) 5-12
Odeur (ODOR) 5-13
Pierres (STNS) 5-13
Sclérotiniose (SCLT SC) 5-13
Semence traitée 5-14
Variétés (VAR) 5-14
Facteurs déterminants des grades primaires—Seigle (Ouest/Est canadien) **5-15**
Exportations **5-16**
Commercialement propre (CC) 5-16
Non commercialement propre (NCC) 5-16
Classement 5-16
Facteurs déterminants des grades d'exportation—Seigle (Ouest canadien) **5-17**

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Seigle, Échantillon OC/EC - Grains brûlés,*
- *Seigle, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Seigle, Échantillon - Mélange, Semence traitée,*
- *Seigle, Échantillon - Grains condamnés.*

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade.* Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	n° 4 au minimum
Crible	n° 25 ou n° 1
Tamis supérieur	à sarrasin n° 6
Tamis du centre	à sarrasin n° 5
Tamis inférieur	à sarrasin n° 5
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

   - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
   - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.

6. Arrêtez le tarare.

7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

8. Enlevez le bac d'aspiration.

9. Triez à la main les gros grains entiers de seigle de la portion passant au crible et remettez-les dans l'échantillon nettoyé.

10. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- le seigle avec de longues radicules, si la quantité est moins de 10,0 % du poids brut de l'échantillon;

  Si les grains ayant de longues radicules comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, ils restent dans l'échantillon nettoyé et constituent un facteur de classement. Voir *Grains germés*.

- les matières autres que le seigle extraites par le crible n° 25, moins l'avoine et le lin, qui répondent aux critères de la séparation mécanique;

- les matières extraites par aspiration;

- les matières qui passent au tamis à sarrasin n° 5 inférieur du tarare Carter;

- un maximum de 10,0 % en poids brut de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

  Si les boulettes de terre comptent plus de 10,0 % du poids brut, laissez-les dans l'échantillon nettoyé. Elles constituent alors un facteur de classement. Voir *Boulettes de terre molles* .

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

Les procédures sont résumées dans le tableau suivant.

1. Tamisez l'échantillon à la main en utilisant le tamis manuel à sarrasin n° 6.

▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

2. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Seigle

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Grains cassés	Tamis manuel à sarrasin n° 6	Si le poids des grains cassés est supérieur à la tolérance du grade, mais est • moins de 5 % du poids brut, ajoutez-les aux impuretés • 5 % ou plus du poids brut, les grains cassés constituent un facteur de classement. Retournez-les à l'échantillon nettoyé. Voir *Grains cassés.*

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique à l'avoine, autre que l'avoine fourragère mélangée, et au lin dans le seigle, selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de la faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas au seigle classé dans l'Est canadien.

La séparation mécanique doit être faite sur les échantillons de seigle si les deux conditions suivantes existent :

- les impuretés extraites contiennent plus de 6 % de lin ou d'avoine, selon le poids brut de l'échantillon;
- l'avoine ou le lin extrait répond aux exigences d'un grade autre que le grade des criblures, après qu'il a été nettoyé en suivant les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont déclarées au 0,1 %.

Séparation mécanique spéciale (SMS)

La séparation mécanique spéciale n'est effectuée que sur les échantillons officiels et seulement dans les cas où les deux conditions suivantes sont satisfaites :

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain qui n'est pas prévu dans le Règlement;
- le directeur du silo terminal est d'accord avec cette demande-là.

Procédure

1. Analysez l'échantillon officiel.

2. Inscrivez les informations suivantes dans les documents d'inspection :

   - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du seigle;
   - le pourcentage en poids brut au 0,1 % et le grade de chaque grain extrait par SMS;
   - le pourcentage des impuretés, qui comprend toutes les matières autres que les grains extraits par SMS.

   Par exemple, un échantillon dans lequel on avait déclaré 15 % d'impuretés, les composants suivants seraient peut-être déclarés après la séparation ménanique spéciale :

   85,0 % de seigle OC n° 1;
   13,5 % de canola Canada n° 1;
   1,5 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans le seigle.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives du seigle aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres céréales, sauf le blé	50	100	250
Blé	50	100	250
Boulettes de terre molles	250	500	500
Carie	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains cassés	50	100	100
Grains chauffés	50	100	100
Grains germés	10	50	50
Matières autres que céréales	100	250	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	500	1000
Sclérotiniose	250	1000	1000
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres céréales, sauf le blé (OCGXWHT)

Les autres céréales dans le seigle sont l'orge, le triticale, l'avoine et le gruau d'avoine, y compris le gruau de folle avoine. Dans le cas de l'avoine, voir *Séparation mécanique* . Quant au blé, voir *Blé.*

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Blé (WHT)

Le blé est considéré comme matière étrangère dans le seigle.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres.*
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles.*

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage.*

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières autres que céréales.*

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Seigle, Échantillon OC/EC - Mélange.*

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Carie (SM)

La carie est la décoloration causée par une maladie. Les grains foncés souvent détectés dans le seigle ressemblent aux grains de blé qui sont mouchetés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
500 g	1000 g	1000 g

Procédures

- Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
500 g	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de seigle qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier.

- Si le grain cassé a été rongé par des insectes, il est également considéré comme étant cassé aux fins de classement, pourvu qu'il n'y ait aucune évidence de moisissure sur l'endosperme exposé.
- Si le grain cassé révèle la présence d'une moisissure sur l'endosperme exposé, classez-le en fonction de la condition du grain.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures

- Dans le cas d'échantillons classés *Seigle, Échantillon OC/EC - Grains cassés* ou *Seigle, Échantillon - Grains cassés,* triez à la main tout le seigle cassé extrait durant le nettoyage mais retenu par le tamis à trous ronds n° 4,5, et retournez-le à l'échantillon nettoyé.
- Aux fins de déclaration des pourcentages et du classement, arrondissez au chiffre inférieur le pourcentage en poids de seigle cassé dans l'échantillon nettoyé à un chiffre entier; par exemple, 4,9 % est arrondi à 4 %.

Grains chauffés (HTD)

Les grains chauffés sont rouges ou orange et dégagent l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. À cause des variations naturelles de la couleur du seigle sain, le seigle chauffé n'est pas facilement détecté.

Les grains pourris sont compris dans la tolérance des grains chauffés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains dégermés

Les grains dégermés

- sont considérés comme étant *germés* si l'échantillon contient d'autres grains germés;
- sont considérés comme étant sains si l'échantillon ne contient aucun autre grain germé.

Grains germés (SPTD)

Les grains germés démontrent nettement des traces d'une germination.

▲**Important :** Les grains ayant de longues radicules qui sont enlevées du crible sont soit

- compris dans les impuretés, selon ce qui est décrit dans *Procédures normales de nettoyage;*
- remis dans l'échantillon et constituent un facteur de classement, dans les échantillons classés *Seigle, Échantillon OC/EC - Grains germés.*

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Grains pourris (ROT KRNL)

Voir *Grains chauffés.*

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres.* Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles.*

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales se rapportent aux matières suivantes qui restent dans l'échantillon nettoyé :

- les graines telles que l'herbe à poux, le sarrasin de Tartarie, le ray-grass et la folle avoine;
- les grains non céréaliers cultivés tels que le lin, le maïs, les pois, le sarrasin ou les lentilles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères dans le seigle comprennent toutes les matières autres que le seigle entier ou cassé qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Seigle, Échantillon OC/EC - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Seigle, Échantillon OC/EC - Grains chauffés*
une odeur excessive de brûlé	*Seigle, Échantillon OC/EC - Grains brûlés*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur peut varier, mais elle va généralement d'un rouge foncé à un rose pâle. La texture également peut varier, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Seigle retenu, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Seigle, Échantillon condamné* ou *Seigle, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée.*

Variétés (VAR)

Le seigle est classé sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires—Seigle (Ouest/Est canadien)

Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
OC/EC nº 1	72,0 (349)	Toute variété de seigle égale aux variétés de référence acceptables	Bien mûri, presque exempt de grains abîmés par les intempéries
OC/EC nº 2	69,0 (334)	Toute variété de seigle égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains abîmés par les intempéries
OC/EC nº 3	63,0 (304)	Toute variété de seigle	Exclu des grades supérieurs en raison de grains endommagés
Si les caract. du nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Seigle, Échantillon OC/EC - Poids léger*		

	Dommages (%)				
Nom de grade	Cassés	Brûlés	Chauffés	Germés	Fusariés
OC/EC nº 1	4,0	Aucun	0,1	0,5	0,25
OC/EC nº 2	5,0	Aucun	0,75	2,0	0,50
OC/EC nº 3	8,0	Aucun	5,0	10,0	1,0
Si les caract. du nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	50,0 % ou moins, *Seigle, Échantillon OC/EC - Cassés* plus de 50,0 %: *Échantillon - Cassés*	*Seigle, Échantillon OC/EC - Brûlés*	*Seigle, Échantillon OC/EC - Chauffés*	*Seigle, Échantillon OC/EC - Germés*	Seigle, Échantillon OC/EC - Fusariés

	Matières étrangères (%)			
Nom de grade	*Céréales autres que le blé	*Ergot	Excrétions	*Matières autres que céréales
OC/EC nº 1	1,5	0,05	0,01	0,5
OC/EC nº 2	3,0	0,2	0,01	1,0
OC/EC nº 3	10,0	0,33	0,02	2,0
Si les caract. du nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	Voir *Grain mélangé*	*Seigle, Échantillon OC/EC - Ergot*	*Seigle, Échantillon OC/EC - Excrétions*	*Seigle, Échantillon OC/EC - Mélange*

	Matières étrangères (%)			
		Pierres		
Nom de grade	Sclérotiniose	OC	EC	*Total, y compris le blé
OC/EC nº 1	0,05	0,33	3G	2,0
OC/EC nº 2	0,10	0,33	3G	5,0
OC/EC nº 3	0,25	0,66	5G	10,0
Si les caract. du nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Seigle, Échantillon OC/EC - Mélange*	2,5 % ou moins, *Seigle, Rejeté (grade OC) - Pierres* plus de 2,5 %, *Seigle, Échantillon - Grains récupérés*	*2,5% ou moins, Seigle, Échant. EC - Pierres.* plus de 2,5 %, *Seigle, Échantillon - Grains récupérés*	Voir *Grains mélangés*

* *Défini dans le Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations définies comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 0,1 % en poids d'impuretés légères attribuables à la manutention, de poussières et de paillettes extractibles au tamis à trous ronds n° 4,5, y compris jusqu'à 0,05 % en poids de petites graines sauvages ou cultivées.

Aucun taux d'impuretés ne sera déclaré.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

À l'exportation, le seigle de l'Ouest est classé en fonction des normes et caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

À l'exportation, le seigle de l'Est est classé en fonction des caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation—Seigle (Ouest canadien)

Nom de grade	Total des matières extractibles passant au tamis à trous ronds n° 4,5	Matières étrangères (%)		
		Grosses graines	Folle avoine	Total
OC n° 1	0,10	0,10	0,10	0,15
OC n° 2	0,10	0,15	0,10	0,20
OC n° 3	0,10	0,25	0,15	0,25

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Céréales autres que le blé	Ergot	Matières minérales		Sclérotiniose	Total, matières étrangères, y compris le blé
			Pierres	Total, matières minérales		
OC n° 1	1,5	0,05	0,033	0,066	0,05	2,0
OC n° 2	3,0	0,20	0,033	0,10	0,10	5,0
CC n° 3	10,0	0,33	0,066	0,15	0,25	10,0

Nom de grade	Chauffés (%)	Germés (%)
OC n° 1	0,05	0,5
OC n° 2	0,35	2,0
OC n° 3	2,0	10,0

6. Orge

Définitions : classes, types et variétés **6-2**
Détermination du taux d'impuretés **6-4**
Procédures normales de nettoyage 6-5
Composition des impuretés 6-6
Nettoyage pour améliorer le grade 6-6
Séparation mécanique (MS) 6-7
Séparation mécanique spéciale (SMS) 6-8
Classement **6-9**
Définitions importantes 6-9
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 6-10
Facteurs de classement 6-11
Altération sur pied (WEATH) 6-11
Autres céréales (OCG) 6-11
Boulettes de terre (EP) 6-11
Boulettes de terre molles (SEP) 6-11
Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT) 6-12
Ergot (ERG) 6-12
Excrétions (EXCR) 6-13
Folle avoine (WO) 6-13
Gelée (FR) 6-13
Glumes adhérées (ADHUL) 6-14
Grains brûlés (FBNT) 6-14
Grains cassés (BKN) 6-14
Grains chauffés (HTD) 6-14
Grains fortement mildiousés (SEV MIL) 6-14
Grains fusariés (FUS MLD) 6-15
Grains germés (SPTD) 6-15
Grain mildiousés 6-15
Grains minces (THIN) 6-16
Grains pelés et cassés (PLD BKN) 6-17
Grains pourris (ROT) 6-17
Grains ventrus et minces (PLMP, THIN) 6-17
Graines inséparables (INSEP SDS) 6-18
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 6-19
Odeur (ODOR) 6-19
Pierres (STNS) 6-20
Sclérotiniose (SCLT SC) 6-20
Semence traitée 6-20
Variétés inférieures 6-21
Facteurs déterminants des grades primaires **6-22**
Orge brassicole (Ouest/Est canadien) 6-22
Orge à grains nus (Ouest/Est canadien) 6-24
Orge à des fins générales (Ouest/Est canadien) 6-26
Exportations **6-28**
Facteurs déterminants des grades d'exportation **6-29**

Définitions : classes, types et variétés

Classes

L'orge est divisée en trois classes en fonction de son utilisation finale : orge brassicole, orge à grains nus et orge destinée à des fins générales.

Maltage

L' orge brassicole est une classe à double fin. Si la récolte ne peut être vendue à prime aux fins de maltage et de brassage, elle sert à l'alimentation animale. Chaque année, il n'y a qu'environ 20 % de la production de l'orge brassicole qui est réellement *sélectionnée* aux fins de maltage. Le restant, soit 80 % de la production, est écoulé sur le marché intérieur comme alimentation animale, ou exporté comme orge fourragère. L'orge fourragère enregistrée ne convient pas au maltage ni au brassage et peut servir seulement comme alimentation animale.

Il y a trois grades d'orge de maltage, *Extra spéciale Extra* et *Standard.* L'orge sélectionnée aux fins de maltage qui ne satisfait pas aux caractéristiques d'un de ces grades est classée *Orge, Échantillon Extra OC/EC à deux rangs et à six rangs - « Facteur ».*

Orge à grains nus

L'orge à grains nus sert principalement à l'alimentation animale, surtout aux porcs, mais cette variété est également destinée à la consommation humaine. La glume des variétés d'orge à grains nus est très branlante, et elle se détache normalement durant la moisson.

Il existe deux grades d'orge à grains nus, *Extra* et *Standard.* L'orge à grains nus *sélectionnée* peut être attribuée un des grades d'orge extra, standard ou destinée à des fins générales. L'orge à grains nus *non sélectionnée* ne peut être attribuée un des grades d'orge standard ou destinée à des fins générales.

Orge à des fins générales

Les grades d'orge destinée à des fins générales comprennent l'orge non sélectionnée aux fins de maltage et l'orge à grains nus qui ne satisfait pas aux caractéristiques du grade d'orge *Orge standard OC/EC à grains nus.*

Types

Orge à deux rangs

L'épi de l'orge à deux rangs porte deux rangées de grains sur sa longeur.

Orge à six rangs

L'épi de l'orge à six rangs porte six rangées de grains sur sa longueur, divisées en deux groupes de trois grains chacun.

Orge d'autres types

Dans l'orge à deux rangs, l'orge d'autres types est toute variété d'orge à six rangs. Dans l'orge à six rangs, l'orge d'autres types est toute variété d'orge à deux rangs.

Variétés

	Grade	Variétés admissibles
Orge brassicole	Extra spéciale et Extra OC/EC à deux rangs	Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure aux fins de maltage à Harrington
	Extra spéciale et extra OC/EC à six rangs	Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure aux fins de maltage à Bonanza
	Extra standard OC/EC à deux rangs ou à six rangs	Toute variété d'orge à deux rangs ou à six rangs égale ou supérieure aux fins de maltage à Harrington/Bonanza
Orge à grains nus	Extra OC/EC à deux rangs	Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure aux variétés de référence
	Extra OC/EC à six rangs	Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure aux variétés de référence
	Standard OC/EC	Toute variété de référence d'orge à grains nus acceptable
Orge à des fins générales	OC/EC n° 1	Toute variété ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci
	OC/EC n° 2	Toute variété ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci

Variétés non enregistrées

Les variétés non enregistrées sont admissibles aux grades d'orge OC/EC n° 2 ou inférieurs.

Variétés inférieures

Une variété inférieure est toute variété du même type d'orge qui n'est pas égale à la norme variétale ni à la variété de référence.

Il s'agit d'un facteur de classement.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Orge, Échantillon OC/EC- Grains brûlés,*
- *Orge, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Orge, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée,*
- *Orge, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲**Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	n° 6
Crible	n° 6
Tamis supérieur	à sarrasin n° 6
Tamis du centre	à sarrasin n° 5
Tamis inférieur	à trous ronds n° 4,5
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. Divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

   - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
   - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.

6. Arrêtez le tarare.

7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

   ▲**Important** : Ce sont les réglages normaux. Lorsque vous aspirez l'orge destinée à des fins générales, assurez-vous de ne pas extraire l'orge légère de l'échantillon.

   Si les matières aspirées contiennent de l'orge légère :
   1. Remettez les matières dans l'échantillon.
   2. Réglez de nouveau le tarare Carter en mettant la commande pneumatique à un réglage inférieur pour extraire les impuretés légères seulement.
   3. Passez-les de nouveau au tarare Carter.

8. Enlevez le bac d'aspiration.

9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés.*

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières triées à la main ou extraites par le crible n° 6;
- les matières légères extraites par aspiration;
- les matières qui sont extraites au tamis Carter à sarrasin n° 5, moins toute portion admissible à la séparation mécanique;
- toutes les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- un maximum de 10,0 % en poids brut de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

  Si les boulettes de terre comptent plus de 10,0 % du poids brut, les boulettes de terre molles constituent alors un facteur de classement.

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade.*

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau.

2. Tamisez l'échantillon à la main, ou passez l'échantillon au tarare Carter, selon les matières.

   ▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Orge

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Charbon couvert et faux charbon nu	Tarare Carter, en réglant selon les *Procédures normales de nettoyage*, mais en mettant la commande pneumatique à la position n° 7	Si le pourcentage en poids des matières extraites est • inférieur à 2,0 % du poids brut de l'échantillon, ajoutez-les aux impuretés; • de 2,0 % ou plus du poids brut de l'échantillon, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains aux fins d'examen.
Folle avoine, orge échaudée et ray-grass	Tamis manuel métallique n° 9 x 9	Dans le cas d'orge brassicole et d'orge à grains nus, la folle avoine, l'orge échaudée et le ray-grass au-dessus de la tolérance du grade est comprise dans les impuretés.
Grosses graines	Tamis manuel à sarrasin n° 6	Les grosses graines sont : • les graines qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5; • les grains autres que les céréales, tels que les pois, les haricots, le maïs, le lin, l'herbe à poux, le sarrasin de Tartarie et le sarrasin cultivé.

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique au lin dans l'orge, selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de le faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas à l'orge classée dans l'Est canadien.

La séparation mécanique doit être faite sur le lin dans les échantillons d'orge si les deux conditions suivantes existent :

- Les impuretés extraites contiennent plus de 6 % de lin, selon le poids brut de l'échantillon.
- Le lin extrait répond aux exigences d'un grade autre que le grade des criblures, après l'avoir nettoyé en suivant les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont déclarées au 0,1 % près.

Séparation mécanique spéciale (SMS)

La séparation mécanique spéciale n'est effectuée que sur les échantillons officiels et seulement dans les cas où les deux conditions suivantes s'appliquent :

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain qui n'est pas prévu dans le Règlement;
- le directeur du silo terminal est d'accord avec cette demande-là.

Procédure

1. Analysez l'échantillon officiel.

2. Inscrivez les informations suivantes s'appliquant à chaque séparation dans les documents d'inspection :

   - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de l'orge;
   - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de chaque grain extrait par SMS;
   - le pourcentage des impuretés, qui comprend toutes les matières autres que les grains extraits par SMS.

   Par exemple

   85,0 % d''orge OC n° 1;
   9,4 % de canola Canada n° 1;
   5,6 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans l'échantillon.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives de l'orge aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Altération sur pied	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Autres céréales	50	100	250
Boulettes de terre molles	250	500	500
Charbon couvert et faux charbon nu	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Folle avoine	50	100	250
Gelée	25	100	100
Glumes adhérées	100	250	250
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains cassés	25	50	50
Grains chauffés	25	100	100
Grains fortement mildiousés	50	100	100
Grains fusariés	25	100	100
Grains germés	25	25	25
Grains pelés et cassés	50	100	100
Grains pourris	50	250	100
Grains ventrus et minces	250	250	250
Graines inséparables	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	500	1000
Sclérotiniose	500	1000	1000
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Variétés inférieures	10	10	10

Facteurs de classement

Altération sur pied (WEATH)

- Les grains tachés par les intempéries sont décolorés par altération, étant alors d'un jaune très foncé ou d'un brun pâle.
- Les grains fortement abîmés par les intempéries sont fortement décolorés. Ils pourraient être d'un brun foncé, fortement tachés ou nettement délavés, et ils peuvent également être mildiousés.

Tenez compte du nombre de grains atteints et l'état de ces grains au moment où vous déterminez la couleur générale de l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Autres céréales (OCG)

Les autres céréales dans l'orge comprennent le blé, le seigle, l'avoine ou le triticale qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g	Optimum—100 g	Exportation—250 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression – si elles ne s'effritent pas, elles sont consirérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

- Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

- Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des matières étrangères.

  1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
  2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT)

Aucune tolérance numérique ne s'applique au charbon. Au moment de considérer le charbon comme facteur de classement, tenez compte

- de l'ampleur des marques de charbon sur les grains;
- du nombre de morceaux couverts de charbon qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'échantillon ...	Le grade est alors ...		
	Orge brassicole	Orge à grains nus	Orge à des fins générales
contient environ 5G de charbon couvert et aucun grain marqué	*Orge extra OC/EC*	*Orge standard à grains nus OC/EC*	*Orge OC/EC n° 1*
contient de nombreux morceaux de charbon couvert et de grains marqués de charbon	*Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs*	*Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Charbon*	*Orge OC/EC n° 2*
est fortement contaminé	*Orge, Échantillon OC/EC - Charbon*	*Orge à grains nus - Échantillon OC/EC - Charbon*	*Orge à deux rangs ou à six rangs, Échantillon OC/EC - Charbon*

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Folle avoine (WO)

La folle avoine est une mauvaise herbe graminée annuelle. La couleur de la folle avoine peut varier, allant de blanche à noire. Ses grains sont normalement plus étroits que ceux de l'avoine cultivée, et ils ont à la base une cicatrice oblique, circulaire et déprimée, que l'on appelle parfois une *cicatrice circulaire*, et une barbe courbée et spiralée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g	Optimum—100 g	Exportation—250 g

Gelée (FR)

Important : Déterminez d'abord les grains gelés et les grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le processus de calibrage tend à peler les grains.

Procédures—Grades d'orge brassicole

Les grains gelés ont le dos nettement encoché, et la glume est normalement branlante. Les grains qui sont légèrement ridés à la suite d'une gelée ne sont pas considérés comme étant atteints par la gelée.

1. Utilisez une portion représentative d'au moins 25 grammes de l'échantillon nettoyé.
2. Déterminez le pourcentage des grains gelés.
3. Calibrez l'échantillon en suivant les procédures dans *Grains ventrus et minces*. Le processus de calibrage tend à peler les grains.

Portion représentation aux fins d'analyse

Minimum—25 g	Optimum—100 g	Exportation—100 g

Procédures – Variétés à grains nus

Les endospermes des grains gelés sont fortement ridés et translucides.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—100 g	Exportation—100 g

Glumes adhérées (ADHUL)

Dans le cas d'orge standard à grains nus seulement. Les glumes adhérées se rapportent aux glumes des grains des variétés d'orge à grains vêtus qui n'ont pas été enlévées durant la moisson de l'orge à grains nus. Dans le cas de l'orge extra à grains nus, les variétés ayant des glumes adhérées sont comprises dans *Autres céréales*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Grains cassés (BKN)

Dans le cas des grades d'orge à grains nus et d'orge destinée à des fins générales. Les grains cassés sont les morceaux de grains dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'un grain entier et les grains dont le germe est arraché. Dans le cas de grades d'orge brassicole sélectionnée, voir *Grains pelés et cassés*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Grains chauffés (HTD)

Les grains chauffés ont la couleur ou l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. La glume qui recouvre le germe des grains chauffés paraît souvent décolorée, passant à un brun doré.

Portion perlée représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédure

La portion représentative de l'échantillon nettoyé est passée à la machine à perler l'orge pour une période allant jusqu'à 10 secondes. Lorsque les grains d'orge sont dépouillés de leur glume par perlage, le germe paraît rouge ou brun. L'importance accrue des dommages entraîne une décoloration rougeâtre plus répandue du grain perlé.

Grains fortement mildiousés (SEV MIL)

Le mildiou est la condition qui se développe lorsqu'un excès d'humidité cause la formation d'une moisissure, rendant les grains de couleur grisâtre et

diminuant leur qualité. En déterminant la présence de mildiou, il faut tenir compte du nombre de grains atteints et de leur état.

Les grains fortement mildiousés sont fortement noircis par le mildiou. Comptez les grains fortements mildiousés en combinaison avec les grains chauffés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains fusariés (FUS MLD)

Les grains d'orge fusariés sont décolorés par des incrustations roses, orange ou noires de moisissure provoquée par la fusariose. Au grossissement, les incrustations noires semblent être soulevées au-dessus de la surface du grain et sont entourées d'une moisissure blanche. Les incrustations noires peuvent être enlevées par grattement.

Il faut faire appel à votre jugement lorsque vous identifiez les grains atteints d'une moisissure provoquée par la fusariose. Seuls les grains répondant à cette description doivent être désignés comme étant fusariés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédure

Confirmez la présence d'une moisissure provoquée par la fusariose en utilisant une lentille de grossissement 10.

Grains germés (SPTD)

Les grains germés démontrent visiblement des traces d'une germination.

Procédures à suivre pour les grades d'orge brassicole

1. Prélevez une portion représentative d'au moins 25 grammes.
2. Passez l'échantillon à la machine à perler pendant deux à trois secondes.
3. Analysez l'échantillon légèrement perlé pour détecter la présence d'une germination.

Grades d'orge destinée à des fins générales

Analysez sans effectuer le perlage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—25 g Exportation—25 g

Grains mildiousés

Voir *Grains fortement mildiousés*.

Grains minces (THIN)

Dans le cas des grades d'orge à grains nus seulement. Les grains minces sont les grains qui passent au tamis à fentes n° 5. Le calibrage est le processus par lequel le pourcentage en poids des grains minces est déterminée. Pour effectuer le calibrage de l'orge brassicole, voir *Grains ventrus et minces*.

▲ **Important** : Déterminez d'abord le nombre de grains gelés et de grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

L'aspect général de l'échantillon et les facteurs autres que son calibre sont considérés au moment du classement. Il faut accorder le bénéfice du doute en classant des échantillons qui sont évidemment sains mais qui répondent difficilement aux critères du calibre.

Procédures

1. Obtenez une portion représentative d'au moins 250 grammes de l'échantillon nettoyé.

2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	aucun
Tamis du centre	à fentes n° 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

3. Passez la portion représentative une fois au tarare Carter .

4. Lorsque la masse de l'échantillon est passée aux tamis, actionnez le nettoyeur du tamis de cinq oscillations seulement pour dégager les grains coincés.

   ▲ **Important** : Ne tapez pas sur les tamis pour dégager les grains coincés.

5. Pesez les matières qui passent au tamis à fentes n° 5.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Grains pelés et cassés (PLD BKN)

▲ **Important** : Déterminez d'abord les grains gelés et les grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

Les **grains pelés** se caractérisent par au moins un des facteurs suivants :

- un tiers ou plus de la glume est enlevé;
- le germe est entièrement exposé;
- la glume est fortement effilée ou brisée au-dessus du germe, sans évidence de germination;
- la glume est enlevée le long des deux côtés;
- le grain appartient aux variétés à grains nus.

Les **grains cassés** sont les morceaux de grains dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'un grain entier et les grains dont le germe est arraché.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains pourris (ROT KRNL)

Les grains pourris sont décolorés, gonflés, mous et spongieux par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. Comptez les grains pourris en combinaison avec les grains chauffés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—250 g Exportation—100 g

Grains ventrus et minces (PLMP, THIN)

Le calibrage est le processus utilisé pour déterminer les grains ventrus et minces et ne s'applique qu'aux grades d'orge brassicole.

▲ **Important** : Déterminez d'abord le nombre de grains gelés et de grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

- Les **grains ventrus** sont les grains qui ne passent pas au tamis à fentes n° 6 ou qui y restent coincés. Ces grains constituent un facteur de classement s'appliquant à l'orge brassicole seulement.
- Les **grains minces** sont les grains qui passent au tamis à fentes n° 5. Ces grains constituent un facteur de classement s'appliquant à l'orge brassicole et à l'orge à grains nus.

Procédures de calibrage pour les grades d'orge extra

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative d'au moins 250 grammes de l'échantillon nettoyé.

2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à fentes n° 6
Tamis du centre	à fentes n° 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

3. Passez la portion représentative une fois au tarare Carter.

4. Dès que la masse de l'échantillon est passée aux tamis, actionnez le nettoyeur du tamis de cinq oscillations seulement pour dégager les grains coincés.

   ▲ **Important** : Il ne faut pas taper sur les tamis pour dégager les grains coincés.

5. Retirez chaque tamis de l'appareil avec soin.

6. Dégagez les grains coincés et ajoutez-les à l'orge qui a passé à chaque tamis.

7. Pesez les matières suivantes séparément

   - les matières sur le tamis à fentes n° 6 (grains ventrus);
   - matières passant au tamis à fentes n° 5 (grains minces).

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—250 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Graines inséparables (INSEP SDS)

Les graines inséparables sont les grosses graines qui sont :

- considérées comme impuretés si elles sont extraites par nettoyage pour améliorer le grade;
- comprises dans le total des dommages et matières étrangères si elles restent dans l'échantillon.

Les grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus ne peuvent contenir des grosses graines oléagineuses telles que les graines de tournesol, les graines de carthame ou les graines de soja.

Portion représentative aux fins d'analyse
—grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus

Minimum—100 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Portion représentative aux fins d'analyse
—grade d'orge à des fins générales

Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur . Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ...	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC* *Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Odeur* *Orge, Échantillon OC/EC - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC* *Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Grains chauffés* *Orge, Échantillon OC/EC - Chauffés*
une odeur excessive de brûlé	*Orge extra standard à deux ou à six rangs OC/EC* *Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Grains brûlés* *Orge, Échantillon OC/EC - Grains brûlés*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Poids spécifique

Si un échantillon d'orge contient des grains auxquels la barbe est attachée, ce qui réduit le poids spécifique et influe sur le grade, les grains sont frottés pour en enlever la barbe. Les barbes détachées sont extraites des échantillons par tamisage ou par aspiration et sont comprises dans les impuretés.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. La texture varie, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert. Sa couleur peut varier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Orge retenue, soupçonne semence traitée.*

3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Orge, Échantillon condamné* ou *Orge, Échantillon - Mélange, semence traitée.*

Variétés inférieures (VAR)

Une variété inférieure est toute variété du même type d'orge qui n'est pas égale à la variété standard ou à la variété de référence.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Procédure

1. Déterminez le pourcentage en poids des variétés inférieures dans un échantillon.
2. Inscrivez le pourcentage comme remarque.

Facteurs déterminants des grades primaires

Orge brassicole (Ouest/Est canadien)

Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 litre)	*Variété	*Condition
Extra spéciale OC/EC à deux rangs	63,0 (303)	Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure à Harrington aux fins de maltage	Raisonnablement saine, passablement bien mûrie, peut être modérément tachée par les intempéries mais non fortement décolorée
Extra spéciale OC/EC à six rangs	62,0 (298)	Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure à B1602 aux fins de maltage	Raisonnablement saine, passablement bien mûrie, peut être modérément tachée par les intempéries mais non fortement décolorée
Extra OC/EC à deux rangs	61,0 (293)	Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure à Harrington aux fins de maltage	Passablement saine, peut être légèrement immature et modérément tachée par les intempéries ou décolorée
Extra OC/EC à six rangs	60,0 (288)	Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure à B1602 aux fins de maltage	Passablement saine, peut être légèrement immature et modérément tachée par les intempéries ou décolorée
Extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC	Aucun minimum	Toute variété d'orge à deux ou à six rangs égale ou supérieure à Harrinton ou B1602 aux fins de maltage	Exclue des autres grades d'orge brassicole en raison de taches par les intempéries ou d'une décoloration

Nom de grade	Autres types (%)	Dommages (%)			
		Brûlés	Gelée	Fusariés	Chauffés, pourris et fortement mildiousés
Extra spéciale OC/EC à deux rangs	1,0	Aucun	0,2	Aucun	Aucun
Extra spéciale OC/EC à six rangs	1,0	Aucun	0,2	Aucun	Aucun
Extra OC/EC à deux rangs	3,0	Aucun	1,0	0,2	Aucun
Extra OC/EC à six rangs	3,0	Aucun	1,0	0,2	Aucun
Extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	0,2	Aucune limite

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Orge brassicole (Ouest/Est canadien), suite

Nom de grade	Calibrage (%)		Dommages(%)	
	Ventrus	Minces	Pelés et cassés	Germés
Extra spéciale OC/EC à deux rangs	85,0	3,0	4,0	Aucun
Extra spéciale OC/EC à six rangs	75,0	4,0	4,0	Aucun
Extra OC/EC à deux rangs	80,0	3,0	6,0	0,5
Extra OC/EC à six rangs	70,0	4,0	6,0	0,5
Extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite

Nom de grade	Matières étrangères (%)		
	Ergot	Excrétions	*Graines inséparables
Extra spéciale OC/EC à deux rangs	Aucun	0,01	Environ 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses
Extra spéciale OC/EC à six rangs	Aucun	0,01	Environ 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses
Extra OC/EC à deux rangs	1G	0,01	Environ 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses
Extra OC/EC à six rangs	1G	0,01	Environ 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses
Extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC	Aucune limite	0,01	Environ 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	*Autres céréales	Sclérotiniose	Pierres		*Folle avoine	*Total
			OC	EC		
Extra spéciale OC/EC à deux rangs	1,0	0,01	0,02	2G	0,2	1,0
Extra spéciale OC/EC à six rangs	1,0	0,01	0,02	2G	0,2	1,0
Extra OC/EC à deux rangs	1,0	0,01	0,02	2G	0,5	1,5
Extra OC/EC à six rangs	1,0	0,01	0,02	2G	0,5	1,5
Extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite		Aucune limite	Aucune limite

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*
G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Orge à grains nus (Ouest/Est canadien)

Nom de grade	*Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
Extra à grains nus OC/EC à deux rangs	75,0 (360)	Toute variété d'orge à grains nus à deux rangs égale ou supérieure aux variétés de référence	Passablement saine, peut être légèrement immature et modérément tachée par les intempéries ou décolorée
Extra à grains nus OC/EC à six rangs	74,0 (355)	Toute variété d'orge à grains nus à six rangs égale ou supérieure aux variétés de référence	Passablement saine, peut être légèrement immature et modérément tachée par les intempéries ou décolorée
Standard à grains nus OC/EC	72,0 (346)	Toute variété de référence d'orge à grains nus acceptable	Atteinte par la gelée, tachée par les intempéries ou autrement endommagée mais sera d'un goût raisonnablement agréable
Si les caract. de l'orge standard ne sont pas satisfaites, classez	*Orge, Échantillon OC/EC - Poids léger*		

Nom de grade	*Variétés avec glumes adhérées (%)	*Autres variétés d'orge à grains nus (%)	*Glumes adhérées (%)
Extra à grains nus OC/EC à deux rangs	Considérés comme Autres céréales	5,0	5,0
Extra à grains nus OC/EC à six rangs	Considérés comme Autres céréales	5,0	5,0
Standard à grains nus OC/EC	15,0	Aucune limite	15,0
Si les caract. de l'orge standard ne sont pas satisfaites, classez	–jusqu'à 50 % : *Orge à grains nus, Échantillon OC/EC*		*Orge, Échantillon OC/EC - Glumes adhérées*

Nom de grade	Dommages (%)		
	Cassés	Brûlés	Atteints par la gelée
Extra à grains nus OC/EC à deux rangs	4,0	Aucun	2,0
Extra à grains nus OC/EC à six rangs	4,0	Aucun	2,0
Standard à grains nus OC/EC	15,0	Aucun	Aucune limite
Si les caract. de l'orge standard ne sont pas satisfaites, classez	*Orge, Échantillon - Cassés*	*Orge, Échantillon OC/EC - Brûlés*	

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Orge à grains nus (Ouest/Est canadien), suite

Nom de grade	Dommages (%)		Calibrage (%)
	Chauffés, pourris et fortement mildiousés	Germés	Minces
Extra à grains nus OC/EC à deux rangs	0,2	0,5	5,0
Extra à grains nus OC/EC à six rangs	0,2	0,5	5,0
Standard à grains nus OC/EC	0,5	10,0	Aucune limite
Si les caract. de l'orge standard ne sont pas satisfaites, classez	*Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Grains chauffés*	*Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Grains germés*	

Nom de grade	Matières étrangères (%)			
	Ergot	Excrétions	*Graines inséparables	*Autres céréales
Extra à grains nus OC/EC à deux rangs	3G	0,01	Environ 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses	1,0
Etra à grains nus OC/EC à six rangs	3G	0,01	Environ 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses	1,0
Standard à grains nus OC/EC	0,05	0,02	Environ 0,2	3,0
Si les caract. de l'orge standard ne sont pas satisfaites, classez	*Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Ergot*	*Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Excrétions*	*Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Mélange*	50 % ou moins : *Grain mélangé, Orge OC/EC*

Nom de grade	Matières étrangères (%)			
	Sclérotiniose	Pierres	*Folle avoine	*Total, matières étrangères
Extra à grains nus OC/EC à deux rangs	0,01	2G	0,5	1,0
Extra à grains nus OC/EC à six rangs	0,01	2G	0,5	1,0
Standard à grains nus OC/EC	0,01	5G	1,0	3,0
Si les caract. de l'orge standard ne sont pas satisfaites, classez	*Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Mélange*	2.5 % ou moins : *Orge, Rejetée (grade OC) - Pierres* ou *Orge à grains nus, Échantillon EC - Pierres.* plus de 2,5 % : *Orge, Échantillon - Grains récupérés*	50 % ou moins, *Grain mélangé, Orge, OC/EC*	50 % ou moins : *Grain mélangé, Orge, OC/EC*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Orge à des fins générales (Ouest/Est canadien)

Nom de grade	*Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)		*Variété	*Condition
	OC	EC		
OC/EC nº 1	63 (303)	60,0 (288)	Toute variété ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci	Atteinte par la gelée, tachée par les intempéries ou autrement endommagée, mais d'un goût raisonnablement agréable
OC/EC nº 2	57 (274)	54,0 (260)	Toute variété ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci	Exclue des autres grades d'orge en raison du poids spécifique ou de grains immatures ou fortement endommagés, mais d'un goût passablement agréable
Si les caract. de l'orge nº 2 ne sont pas satisfaites, classez	*Orge, Échantillon OC/EC - Poids léger*			

Nom de grade	Dommages (%)			
	Cassés	Brûlés	Atteint par la gelée	Fusariés
OC/EC nº 1	15,0	Aucun	Aucune limite	1,0
OC/EC nº 2	25,0	0,5		1,0
Si les caract. de l'orge nº 2 ne sont pas satisfaites, classez	*Orge, Échantillon OC/EC - Cassés*	*Orge, Échantillon OC/EC - Brûlés*		*Orge, Échantillon OC/EC - Fusariés*

Nom de grade	Calibrage		Dommages (%)	
	Ventrus	Minces	Chauffés, pourris, fortement mildiousés	Germés
OC/EC nº 1	Aucune limite	Aucune limite	1,0	10,0
OC/EC nº 2			10,0	20,0
Si les caract. de l'orge nº 2 ne sont pas satisfaites, classez			Orge, Échantillon OC/EC - Chauffés	*Orge, Échantillon OC/EC - Germés*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Orge à des fins générales (Ouest/Est canadien), suite

Nom de grade	Matières étrangères (%)			
	Ergot	Excrétions	*Graines inséparables	*Autres céréales
OC/EC nº 1	0,05	0,02	Environ 0,2	2,5
OC/EC nº 2	0,10	0,02	Environ 0,2	8,0
Si les caract. de l'orge nº 2 ne sont pas satisfaites, classez	*Orge, Échantillon OC/EC - Ergot*	*Orge, Échantillonn OC/EC - Excrétions*	*Orge, Échantillon OC/EC - Mélange*	50 % ou moins: *Grain mélangé, Orge OC/EC*

Nom de grade	Matières étrangères (%)				
	Sclérotiniose	Pierres		*Folle avoine	*Total matières étrangères
		OC	EC		
OC/EC nº 1	0,01	0,15	5G	1,0	2,5
OC/EC nº 2	0,01	0,15	5G	2,5	10,0
Si les caract. de l'orge nº 2 ne sont pas satisfaites, classez	*Orge, Échantillon OC/EC - Mélange*		2,5 % ou moins : *Rejeté (grade OC) Pierres* ou *Orge, Échantillon EC - Pierres* plus de 2,5 % : *Orge, Échantillon - Récupérés*	50 % ou moins , *Grain mélangé, Orge OC/EC*	50 % ou moins , *Grain mélangé, Orge OC/EC*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations définies comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 0,2 % en poids d'impuretés légères attribuables à la manutention, de poussières et de paillettes, y compris jusqu'à 0,1 % en poids de petites graines sauvages ou cultivées.

Pour évaluer ces matières, réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	n° 3
Crible	aucun
Tamis supérieur	à trous ronds n° 4,5
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction de 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

L'orge à grains nus de l'Ouest est classée en fonction des normes et caractéristiques primaires.

Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques et procédures des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Nom de grade	Matières étrangères (%)		
	Petites graines	Impuretés légères	Total, petites graines et impuretés légères
Extra spéciale OC à deux rangs	0,1	0,2	0,2
Extra spéciale OC à six rangs	0,1	0,2	0,2
Extra OC à deux rangs	0,1	0,2	0,2
Extra OC à six rangs	0,1	0,2	0,2
OC nº 1	0,1	0,2	0,2
OC nº 2	0,1	0,2	0,2

Nom de grade	Matières étrangères (%)		
	Ergot	Grosses graines	Autres céréales
Extra spéciale OC à deux rangs	Aucun	0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses	1,0
Extra spéciale OC à six rangs	Aucun	0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses	1,0
Extra OC à deux rangs	0,025	0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses	1,0
Extra OC à six rangs	0,025	0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses	1,0
OC nº 1	0,05	0,2 %	2,5
OC nº 2	0,10	0,2 %	8,0

Nom de grade	Matières étrangères (%)				
	Matières minérales		Sclérotiniose	Folle avoine	Total, matières étrangères
	Pierres	Total			
Extra spéciale OC à deux rangs	0,02	1,5	0,01	0,2	1,0
Extra spéciale OC à six rangs	0,02	1,5	0,01	0,2	1,0
Extra OC à deux rangs	0,02	3,0	0,01	0,5	1,5
Extra OC à six rangs	0,02	3,0	0,01	0,5	1,5
OC nº 1	0,15	2,5	0,01	1,0	2,5
OC nº 2	0,15	8,0	0,01	2,5	10,0

Nom de grade	Calibrage		Dommages (%)	
	Ventrus	Minces	Chauffés	Pelés et cassés
Extra spéciale OC à deux rangs	80,0	4,0	Aucun	6,0
Extra spéciale OC à six rangs	70,0	5,0	Aucun	6,0
Extra OC à deux rangs	75,0	4,0	0,1	7,0
Extra OC à six rangs	65,0	5,0	0,5	7,0
OC nº 1	Aucune limite	Aucune limite	0,5	15,0 (cassés)
OC nº 2			2,5	25,0 (cassés)

7. Avoine

Détermination du taux d'impuretés 7-2
Procédures normales de nettoyage 7-3
Composition des impuretés 7-3
Nettoyage pour améliorer le grade 7-4
Séparation mécanique (MS) 7-6
Séparation mécanique spéciale (SMS) 7-6
Classement 7-7
Définitions importantes 7-7
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 7-8
Facteurs de classement 7-9
Blé (WHT) 7-9
Boulettes de terre (EP) 7-9
Boulettes de terre molles (SEP) 7-9
Céréales autres que l'orge et le blé 7-9
Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT) 7-9
Dommages (DMG) 7-10
Ergot (ERG) 7-10
Excrétions (EXCR) 7-11
Folle avoine (WO) 7-11
Gelée (FR) 7-11
Grains brûlés (FBNT) 7-11
Grains chauffés (HTD) 7-12
Grains déglumés (DHULL) 7-12
Grains fusariés (FUS MLD) 7-12
Grains germés (SPTD) 7-13
Grains pourris (ROT) 7-13
Grains verts (GR) 7-13
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 7-13
Grosses graines (LSDS) 7-14
Matières étrangères (FM) 7-14
Mildiou (MIL) 7-14
Odeur (ODOR) 7-14
Orge (BLY) 7-15
Pierres (STNS) 7-15
Sclérotiniose (SCLT SC) 7-15
Semence traitée 7-15
Total des dommages et matières étrangères (TDMGFM) 7-16
Variétés (VAR) 7-16
Facteurs déterminants des grades primaires 7-17
Avoine (Ouest canadien) 7-17
Avoine (Est canadien) 7-19
Exportations 7-21
Facteurs déterminants des grades d'exportation—
Avoine (Ouest canadien) 7-22

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲**Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Avoine, Échantillon OC/EC- Grains brûlés,*
- *Avoine, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Avoine, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée,*
- *Avoine, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲**Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	n° 3
Crible	n° 6
Tamis supérieur	à sarrasin n° 6
Tamis du centre	à sarrasin n° 5
Tamis inférieur	à trous ronds n° 4,5
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. Divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

   - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
   - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.

6. Arrêtez le tarare.

7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

   ▲**Important** : Ce sont les réglages normaux. Lorsque vous aspirez l'avoine légère qui est pleinement développée, assurez-vous de ne pas extraire l'avoine saine de l'échantillon.

   Si les matières aspirées contiennent de l'avoine entière et saine,
   1. Remettez les matières dans l'échantillon.
   2. Réglez de nouveau le tarare Carter en mettant la commande pneumatique à un réglage inférieur pour extraire les impuretés légères seulement.
   3. Passez-les de nouveau au tarare Carter.

8. Enlevez le bac d'aspiration.

9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés* .

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières triées à la main ou extraites par le crible n° 6;
- les matières légères extraites par aspiration;
- les matières extraites au tamis à sarrasin n° 5, moins toute portion admissible à la séparation mécanique;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

  Si les boulettes de terre molles comptent 10,0 % ou plus du poids brut, elles constituent alors un facteur de classement.

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade.*

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau.

2. Tamisez l'échantillon à la main, ou passez l'échantillon au tarare Carter, selon les matières.

   ▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-le aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Avoine		
Matières à extraire	**Équipement**	**Incidence sur la composition des impuretés**
Charbon couvert et faux charbon nu	Tarare Carter, en réglant selon les *Procédures normales de nettoyage*, mais en mettant la commande pneumatique à la position n° 7	Si le pourcentage en poids des matières extraites est : • inférieur à 2,0 % du poids brut de l'échantillon, ajoutez-les aux impuretés; • de 2,0 % ou plus du poids brut de l'échantillon, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains aux fins d'examen.
Grosses graines	Tamis manuel à sarrasin n° 6	Les grosses graines sont : • les graines qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5; • les grains autres que les céréales, tels que les pois, les haricots, le maïs, le lin, l'herbe à poux, le sarrasin de Tartarie et le sarrasin cultivé. • Considérez les matières comme impuretés, pourvu que le grade est amélioré et que le pourcentage d'avoine extraite ne dépasse pas 5,0 %.

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique au lin dans l'avoine, selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de le faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas à l'avoine classée dans l'Est canadien.

La séparation mécanique doit être faite sur les échantillons d'avoine si les deux conditions suivantes existent :

- Les impuretés extraites contiennent plus de 6,0 % de lin, selon le poids brut de l'échantillon.
- Le lin extrait répond aux exigences d'un grade autre que le grade des criblures, après l'avoir nettoyé en suivant les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont déclarées au 0,1 % près.

Séparation mécanique spéciale (SMS)

La séparation mécanique spéciale n'est effectuée que sur les échantillons officiels et seulement dans les cas où les deux conditions suivantes s'appliquent :

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain qui n'est pas prévu dans le Règlement;
- le directeur du silo terminal est d'accord avec cette demande-là.

Procédure

1. Analysez l'échantillon officiel.

2. Inscrivez les informations suivantes s'appliquant à chaque séparation dans les documents d'inspection :

   - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de l'avoine;
   - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de chaque grain extrait par SMS;
   - le pourcentage des impuretés, qui comprend toutes les matières autres que les grains extraits par SMS.

   Par exemple
   85,0 % d'avoine OC n° 1;
   9,4 % de canola Canada n° 1;
   5,6 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans l'échantillon.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives de l'avoine aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (fortement atteint)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Blé	25	100	100
Boulettes de terre molles	250	500	500
Céréales autres que l'orge et le blé	25	100	100
Charbon couvert et faux charbon nu	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	25	25	50
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Folle avoine	50	100	500
Gelée	5	25	25
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains chauffés	25	25	50
Grains fusariés	25	100	100
Grains déglumés	25	100	100
Grains germés	10	50	50
Grains pourris	25	100	100
Grains verts	25	25	50
Grosses graines	50	250	250
Mildiou	25	25	50
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Orge	25	100	100
Pierres	250	500	1000
Sclérotiniose	250	1000	1000
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Blé (WHT)

Une tolérance distincte s'applique au blé dans l'avoine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Total des dommages et matières étrangères*.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Avoine, Échantillon OC/EC - Mélange*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Céréales autres que l'orge et le blé

Les céréales autres que l'orge et le blé se rapportent au seigle et au triticale.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT)

Aucune tolérance numérique ne s'applique au charbon. Au moment de considérer le charbon comme facteur de classement, tenez compte

- de l'ampleur des marques de charbon sur les grains,

- du nombre de morceaux couverts de charbon qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'échantillon . . .	Le grade est alors . . .
contient environ 5G de charbon couvert et aucun grain marqué	*Avoine OC/EC n° 1 ou n° 2*
contient de nombreux morceaux de charbon couvert et de grains marqués de charbon	*Avoine OC/EC n° 3 ou Avoine OC/EC n° 4*
est fortement contaminé	*Avoine, Échantillon OC/EC - Charbon*

Dommages (DMG)

Les grains sont endommagés si le gruau est brûlé, chauffé, atteint par la gelée, germé, mildiousé, vert, pourri ou fusarié. Le gruau taché par les intempéries n'est pas considéré comme étant endommagé à moins de ce qui suit : il y a une importante décoloration noire ou brune sur 50 % ou plus du gruau, ou la décoloration pénètre dans le gruau. Des tolérances spécifiques ne s'appliquent qu'aux grains brûlés, chauffés et gelés. Les autres dommages sont compris dans le *Total des dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse (écales enlevées)

Minimum—25 g Optimum—25 g Exportation—50 g

Détermination des dommages par déglumage mécanique

1. Procédez au déglumage d'une portion représentative obtenue de l'échantillon nettoyé pour produire au moins 25 grammes de gruau.
2. Déterminez le poids du gruau endommagé comme pourcentage du gruau déglumé.

Détermination des dommages par déglumage manuel

Ayez recours à cette méthode seulement si vous ne pouvez pas utiliser la méthode mécanique. Pour déterminer le pourcentage en poids de grains endommagés,

1. Séparez une portion représentative d'au moins 5 grammes de l'échantillon nettoyé.
2. Procédez au déglumage de tous les grains pour déterminer si le gruau est endommagé.
3. Pour déterminer le pourcentage exact en poids des grains endommagés, pesez ensemble le gruau atteint et l'écale d'avoine.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Folle avoine (WO)

La folle avoine est une mauvaise herbe graminée annuelle. La couleur de la folle avoine peut varier, allant de blanche à noire. Ses grains sont normalement plus étroits que ceux de l'avoine cultivée, et ils ont à la base une cicatrice oblique, circulaire et déprimée, que l'on appelle parfois une *cicatrice circulaire*, et une barbe courbée et spiralée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Gelée (FR)

Les grains qui révèlent un côté ventral noir ou enfoncé et contiennent un gruau gris ou noir atteint par la gelée sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—25 g

Procédures

Si vous soupçonnez qu'un grain est atteint par la gelée, coupez le grain dans le sens vertical sur le côté ventral du grain.

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Grains chauffés (HTD)

Les grains chauffés ont la couleur ou l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. Lorsque l'écale d'un grain d'avoine chauffé est enlevée, le gruau apparaît d'une couleur brune à orange-rouge.

Si la décoloration atteint . . .	Le grain est considéré comme étant . . .
le gruau entier	chauffé
seulement le germe	endommagé

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédure

Procédez au déglumage manuel ou mécanique et analysez la portion appropriée.

Grains déglumés (DHULL)

Les grains déglumés sont le gruau d'avoine.

Si l'avoine semble être non traitée et contient 95,0 % ou plus d'une variété à grains nus,

- classez l'échantillon en fonction des caractéristiques primaires et d'exportation, à l'exception des tolérances pour les grains déglumés et à grains nus.
- Ajoutez l'expression *à grains nus* au nom de grade, par exemple, *Avoine à grains nus OC n° 1.*

Portion représentative aux fins d'anlayse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains fusariés (FUS MLD)

L'avoine est rarement atteinte par la fusariose. Les grains d'avoine fusariés ressemblent aux grains d'orge fusariés. Ils sont décolorés par des incrustations roses, orange ou noires de moisissure provoquée par la fusariose. Au grossissement, les incrustations noires semblent être soulevées au-dessus de la surface du grain et sont entourées d'une moisissure blanche. Les incrustations noires peuvent être enlevées par grattement.

Il faut faire appel à votre jugement lorsque vous identifiez les grains atteints d'une moisissure provoquée par la fusariose. Seuls les grains répondant à cette description doivent être désignés comme étant fusariés.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédure
Confirmez la présence d'une moisissure provoquée par la fusariose en utilisant une lentille de grossissement 10.

Grains germés (SPTD)

Les grains germés démontrent nettement des traces d'une germination.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—10 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Grains pourris (ROT)

Les grains pourris sont mous, spongieux et foncés et sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains verts (GR)

Les grains verts sont les grains atteints d'une décoloration verte. Tenez compte de la décoloration de l'écale lorsque vous évaluez la couleur générale de l'échantillon.

Si la décoloration est . . .	L'échantillon est considéré comme étant . . .
sur le gruau, causée par l'immaturité	endommagé
sur l'écale, mais le gruau n'est pas endommagé	sain

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—25 g Optimum—25 g Exportation—50 g

Procédure
Procédez au déglumage manuel ou mécanique et analysez la portion appropriée.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Grosses graines (LSDS)

Les grosses graines sont

- considérées comme impuretés si elles sont extraites par nettoyage pour améliorer le grade;
- comprises dans le *Total des dommages et matières étrangères* si elles restent dans l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères comprennent toutes les matières autres que l'avoine qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés. Certains types de matières étrangères ont des tolérances distinctes.

Mildiou (MIL)

Le mildiou révèle une décoloration grise sur les grains.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—25 g Exportation—50 g

Procédures

Tenez compte de la décoloration de l'écale lorsque vous évaluez la couleur générale de l'échantillon.

Si la décoloration est . . .	L'échantillon est considéré comme étant . . .
sur le gruau, causée par le mildiou	endommagé
sur l'écale, mais le gruau n'est pas endommagé	superficiellement mildiousé, mais sain

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur . Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Avoine, Échantillon OC/EC - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Avoine, Échantillon OC/EC - Grains chauffés*
une odeur excessive de brûlé	*Avoine, Échantillon OC/EC - Grains brûlés*

Orge (BLY)

Une tolérance distincte s'applique à l'orge dans l'avoine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Pierres (STNS)

Les pierres comprennent le schiste dur, le charbon, les boulettes de terre dures, les granulés d'engrais durs et toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. La texture varie, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites

piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert. Sa couleur peut varier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Avoine retenue, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Avoine, Échantillon condamné* ou *Avoine, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée.*

Total des dommages et matières étrangères (TDMGFM)

Le *Total des dommages et matières étrangères* comprend toutes les matières étrangères et tous les dommages. Au moment d'attribuer un grade d'échantillon, choisissez le grade le plus descriptif.

Si le total des autres céréales et de folle avoine est . . .	et le total des dommages est . . .	Le grade est alors . . .
au-dessus de la tolérance	égal ou inférieur à la tolérance	Voir procédures pour *Grain mélangé*
égal ou inférieur à la tolérance	au-dessus de la tolérance	*Avoine, Échantillon OC/EC - Dommages*
chacun inférieur à la tolérance mais ensemble dépasse la tolérance		*Avoine, Échantillon OC/EC - Dommages et matières étrangères*

Variétés (VAR)

L'avoine est classée sans référence à la variété. Toutefois, dans le cas d'échantillons contenant 95 % ou plus d'une variété à grains nus, l'expression *à grains nus* fait partie du nom de grade, et les tolérances pour les grains déglumés et nus sont ignorées.

Facteurs déterminants des grades primaires

Avoine (Ouest canadien)

Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition	Déglumée et nue (%)
OC nº 1	56,0 (260)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	D'une bonne couleur, gruau doit avoir 98,0 % de grains sains	6,0
OC nº 2	53,0 (245)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	D'une bonne couleur, gruau doit avoir 96,0 % de grains sains	8,0
OC nº 3	51,0 (235)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	D'une couleur passable, gruau doit avoir 94,0 % de grains sains	20,0
OC nº 4	48,0 (220)	Toute variété d'avoine	Gruau doit avoir 92,0 % de grains sains	Aucune limite - l'avoine ayant 95,0 % ou plus de variétés à grains nus aura l'expression « à grains nus » ajoutée au nom de grade
Si les caract. de l'avoine nº 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Avoine, Échantillon OC - Poids léger*		*Avoine, Échantillon OC - Grains endommagés et matières étrangères*	

Nom de grade	Dommages (%)				
	Brûlés	*Atteint par la gelée	Fusariés	*Chauffés	*Total, dommages
OC nº 1	Aucun	0,1	0,1	Aucun	2,0
OC nº 2	Aucun	4,0	2,0	0,1	4,0
OC nº 3	Aucun	6,0	4,0	0,5	6,0
OC nº 4	0,25	Aucune limite	6,0	1,0	8,0, exclut la gelée
Si les caract. de l'avoine nº 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Avoine, Échantillon OC - Brûlés*		*Avoine, Échantillon OC - Fusariés*	*Avoine, Échantillon OC - Chauffés*	*Avoine, Échantillon OC - Dommages*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Avoine (Ouest canadien), suite

Nom de grade	Matières étrangères (%)				
	*Orge	*Céréales autres que le blé et l'orge	Ergot	Excrétions	*Grosses graines
OC nº 1	0,75	1,0	Aucun	1 morceau dans un échantillon de 1000 g ou moins	0,2
OC nº 2	1,5	2,0	0,025	0,01	0,3
OC nº 3	3,0	3,0	0,025	0,02	0,5
OC nº 4	8,0	8,0	0,05	0,02	1,0
Si les caract. de l'avoine nº 4 ne sont pas satisfaites, classez	Voir *Grain mélangé*	Voir *Grain mélangé*	*Avoine, Échantillon OC - Ergot*	*Avoine, Échantillon OC - Excrétions*	*Avoine, Échantillon OC - Mélange*

Nom de grade	Matières étrangères (%)				*Total, dommages et matières étrangères (%)
	Sclérotiniose	Pierres	*Blé	*Folle avoine	
OC nº 1	Aucun	0,017	0,75	1,0	2,0
OC nº 2	0,05	0,066	1,5	2,0	4,0
OC nº 3	0,05	0,15	3,0	3,0	6,0
OC nº 4	0,10	0,15	8,0	8,0	8,0, exclut la gelée
Si les caract. de l'avoine nº 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Avoine, Échantillon OC - Mélange*	2,5 % ou moins: *Rejeté (grade) Pierres* plus de 2,5 %: Avoine, Échantillon - Récupérés	Voir *Grain mélangé*	50 % ou moins, voir *Grain mélangé* plus de 50 %, *Avoine fourragère mélangée*	*Avoine, Échantillon OC - Dommages et matières étrangères*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Avoine (Est canadien)

Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition	Déglumée et nue (%)
EC n° 1	51,0 (235)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	Bien mûrie, d'une bonne couleur naturelle, doit avoir 97,0 % de grains sains	6,0
EC n° 2	49,0 (225)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûrie, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne, doit avoir 96,0 % de grains sains	8,0
EC n° 3	46,0 (210)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûrie, d'une couleur passable, doit avoir 94,0 % de grains sains	20,0
EC n° 4	43,0 (195)	Toute variété d'avoine	Exclue des grades précédents en raison de grains endommagés, mais doit avoir 86,0 % de grains sains	Aucune limite—l'avoine ayant 95,0 % ou plus de variétés à grains nus aura l'expression « à grains nus » ajoutée au nom de grade
Si les caract. de l'avoine n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Avoine, Échantillon EC - Poids léger*		*Avoine, Échantillon, EC - Grains endommagés et matières étrangères*	

Nom de grade	Dommages (%)			
	Brûlés	Fusariés	*Chauffés	*Total
EC n° 1	Aucun	0,1	Aucun	0,1
EC n° 2	Aucun	2,0	0,1	2,0
EC n° 3	Aucun	4,0	1,0	4,0
EC n° 4	0,25	6,0	3,0	6,0 (exclut la geléet)
Si les caract. de l'avoine EC n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Avoine, Échantillon EC - Brûlés*	*Avoine, Échantillon EC - Fusariés*	*Avoine, Échantillon EC - Chauffés*	*Avoine, Échantillon EC - Dommages*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Avoine (Est canadien), suite

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	*Orge	Céréales autres que le blé et l'orge	Ergot	Excrétions	Grosses graines	Sclérotiniose
EC n° 1	1,0	3,0	Aucun	1 morceau dans 1000 g ou moins	0,2	Aucun
EC n° 2	2,0	4,0	0,05	0,01	0,3	0,05
EC n° 3	6,0	6,0	0,05	0,02	0,5	0,05
EC n° 4	14,0	14,0	0,10	0,02	1,0	0,10
Si les caract. de l'avoine EC n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	Voir *Grain mélangé*	Voir *Grain mélangé*	*Avoine, Échantillon EC - Ergot*	*Avoine, Échantillon EC - Excrétions*	*Avoine Échantillon EC - Mélange*	*Avoine Échantillon EC - Mélange*

Nom de grade	Matières étrangères (%)			*Total, dommages et matières étrangères (%)
	Pierres	*Blé	*Folle avoine	
EC n° 1	1G	1,0	1,0	3,0
EC n° 2	2G	2,0	2,0	4,0
EC n° 3	5G	6,0	3,0	6,0
EC n° 4	5G	14,0	8,0	14,0 (exclut la gelée)
Si les caract. de l'avoine EC n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	2,5 % ou moins: *Avoine, Échantillon EC - Pierres* plus de 2,5 %: *Avoine, Échantillon - Récupérés*	Voir *Grain mélangé*	50 % ou moins: *voir Grain mélangé* plus de 50 %: *Avoine fourragère mélangée*	*Avoine, Échantillon EC - Dommages et matières étrangères*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*
G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres. Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'exportations commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations définies comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 0,2 % en poids de matières extractibles qui comprennent :

- de grosses graines extractibles par le tamis à sarrasin n° 5;
- des matières légères attribuables à la manutention, des poussières et des paillettes extractibles au tamis à trous ronds n° 4,5, y compris jusqu'à 0,1 % de petites graines sauvages ou cultivées.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction de 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation—Avoine (Ouest canadien)

Nom de grade	Total des matières extractibles, y compris 0,1% de petites graines (%)	Dommages et matières étrangères (%)		
		Dommages		
		Gelée	Chauffés	Total, dommages
OC nº 1	0,2	0,1	Aucun	2,0
OC nº 2	0,2	4,0	0,1	4,0
OC nº 3	0,2	6,0	0,5	6,0
OC nº 4	0,2	Aucune limite	1,0	8,0, exclut la gelée

Nom de grade	Dommages et matières étrangères (%)			
	Orge	Céréales autres que le blé et l'orge	Ergot	Grosses graines
OC nº 1	0,75	1,0	Aucun	0,2
OC nº 2	1,5	2,0	0,025	0,3
OC nº 3	3,0	3,0	0,025	0,5
OC nº 4	8,0	8,0	0,05	1,0

Nom de grade	Dommages et matières étrangères (%)					
	Matières minérales		Sclérotiniose	Blé	Folle avoine	Total, dommages et matières étrangères
	Pierres	Total				
OC nº 1	0,017	0,033	Aucun	0,75	1,0	2,0
OC nº 2	0,066	0,066	0,025	1,5	2,0	4,0
OC nº 3	0,15	0,25	0,025	3,0	3,0	6,0
OC nº 4	0,15	0,25	0,05	8,0	8,0	8,0, exclut la gelée

8. Triticale

Détermination du taux d'impuretés 8-2
Définitions 8-2
Impuretés non déclarées 8-2
Procédures normales de nettoyage 8-3
Composition des impuretés 8-4
Nettoyage pour améliorer le grade 8-4
Séparation mécanique (MS) 8-5
Classement 8-6
Définitions importantes 8-6
Poids net de l'échantillon 8-6
Compte des grains (G) 8-6
Substances dangereuses dans les échantillons 8-6
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 8-7
Facteurs de classement 8-8
Autres céréales, (OCG) 8-8
Boulettes de terre (EP) 8-8
Boulettes de terre molles (SEP) 8-8
Carie 8-8
Ergot (ERG) 8-8
Excrétions (EXCR) 8-9
Grains brûlés (FBNT) 8-9
Grains cassés (BKN) 8-9
Grains chauffés (HTD) 8-9
Grains dégermés 8-10
Grains germés (SPTD) 8-10
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 8-10
Matières autres que céréales (MOTCG) 8-10
Matières étrangères (FM) 8-10
Moucheture 8-10
Odeur (ODOR) 8-10
Pierres (STNS) 8-11
Sclérotiniose (SCLT SC) 8-11
Semence traitée 8-12
Total, carie et moucheture (TSMBLKPT) 8-12
Variétés (VAR) 8-12
Facteurs déterminants des grades primaires—Triticale (Canada) 8-13
Exportations 8-14
Commercialement propre (CC) 8-14
Non commercialement propre (NCC) 8-1
Classement 8-14
Facteurs déterminants des grades d'exportation —Triticale (Canada) 8-15

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Triticale, Échantillon Canada - Grains brûlés,*
- *Triticale, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Triticale, Échantillon - Mélange, Semence traitée,*
- *Triticale, Échantillon Canada - Mélange,* dans les cas où les matières extraites sont semblables au mélange,
- *Triticale, Échantillon - Grains cassés.*

Procédures normales de nettoyage

▲**Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	n° 5
Crible	n° 25
Tamis supérieur	à sarrasin n° 6
Tamis du centre	à sarrasin n° 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. Divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

   - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
   - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.

6. Arrêtez le tarare.

7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

8. Examinez les matières retenues par le tamis à sarrasin n° 5.

   Si le tamis à sarrasin n° 5 retient une quantité importante de petits grains de triticale, vous devez repasser cette portion au tamis manuel à sarrasin n° 5. Remettez tout triticale retenu par le tamis dans l'échantillon nettoyé.

9. Triez à la main les gros grains sains de triticale de la portion passant au crible et remettez-les dans l'échantillon nettoyé. Ne prenez pas les grains ayant de longues radicules.

10. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- le triticale ayant de longues radicules extraites par le crible n° 25, si la quantité représente moins de 10,0 % du poids brut de l'échantillon;

  Si les grains ayant de longues radicules représentent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, ils restent dans l'échantillon nettoyé et constituent un facteur de classement. Voir *Grains germés*.

- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

  Si les boulettes de terre molles comptent 10,0 % ou plus du poids brut, elles restent dans l'échantillon nettoyé et constituent un facteur de classement. Voir *Boulettes de terre molles*.

- les matières autres que le triticale extraites par le crible n° 25;

- les matières extraites par aspiration;

- les matières qui passent au tamis Carter à sarrasin n° 5 ou au tamis manuel à sarrasin n° 5;

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. Tamisez l'échantillon à la main en utilisant le tamis approprié. Voir la liste d'équipement au tableau.

   ▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

2. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-le aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade - Triticale

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Grains cassés	Tamis manuel à sarrasin n° 6	Si le poids des grains cassés est au-dessus de la tolérance du grade mais est : • moins de 5 % du poids brut, ajoutez-les aux impuretés; • 5 % ou plus du poids brut, les grains cassés constituent un facteur de classement. Remettez-les dans l'échantillon nettoyé. Voir *Grains cassés*.
Matières étrangères	Tamis manuel à sarrasin n° 6 ou tamis métallique manuel n° 9 x 9	Les matières étrangères comprennent la saponaire, la folle avoine et l'avoine secondaire.
Pierres	Tamis manuel à sarrasin n° 6	Si le poids du blé extrait comme pourcentage du poids brut de l'échantillon est : • 5,0 % ou moins, considérez comme impuretés; • plus de 5,0 %, voir *Pierres* ou le tableau pertinent des facteurs déterminants du grade.

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique aux grains dans les impuretés selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est pas définie pour le triticale.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans 500 g de l'échantillon.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant »

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives du triticale aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres céréales	50	100	100
Boulettes de terre molles	250	500	500
Carie et moucheture	100	500	500
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains cassés	50	100	100
Grains chauffés	50	100	100
Grains dégermés	10	50	50
Grains germés	10	100	100
Matières autres que céréales	100	250	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	500	1000
Sclérotiniose	250	1000	1000
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres céréales, (OCG)

Les autres céréales dans le triticale sont le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le gruau d'avoine et le gruau de folle avoine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières autres que céréales*.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Triticale, Échantillon Canada - Mélange*.

Carie

Voir *Total, carie et moucheture*.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de triticale qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g	Optimum—100 g	Exportation—100 g

Procédures

- Dans le cas d'échantillons classés *Triticale, Échantillon - Grains cassés,* remettez dans l'échantillon nettoyé tout le triticale cassé extrait durant le nettoyage mais retenu par le tamis à trous ronds n° 4,5.
- Aux fins de déclaration des pourcentages et du classement, arrondissez au chiffre inférieur le pourcentage en poids de triticale cassé dans l'échantillon nettoyé à un chiffre entier.

Grains chauffés (HTD)

Les grains chauffés ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. À cause des variations naturelles de la couleur du triticale sain, le triticale chauffé n'est pas facilement détecté. Les grains de triticale chauffés sont rouges ou orange.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g	Optimum—100 g	Exportation—100 g

Grains dégermés Les grains dégermés

- sont considérés comme étant *germés* si l'échantillon contient d'autres grains germés;
- sont considérés comme étant sains si l'échantillon ne contient aucun autre grain germé.

Grains germés (SPTD)

Les grains germés démontrent visiblement des traces d'une germination.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g Optimum—100 g Exportation—100 g

▲ **Important :** Les grains ayant de longues radicules qui sont enlevées du crible sont soit :

- compris dans les impuretés, selon ce qui est décrit dans *Procédures normales de nettoyage;*
- remis dans l'échantillon et constituent un facteur de classement, dans les échantillons classés *Triticale, Échantillon Canada - Grains germés.*

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles.*

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales se rapportent aux graines inséparables telles que l'herbe à poux, le sarrasin de Tartarie, le ray-grass, la folle avoine et les grains cultivés non céréaliers tels que le maïs, les pois, le sarrasin ou les lentilles qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères dans le triticale comprennent toutes les matières autres que le triticale entier ou cassé qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés. Des tolérances distinctes s'appliquent à un bon nombre des matières.

Moucheture

Voir *Total, carie et moucheture.*

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Triticale, Échantillon Canada - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Triticale, Échantillon Canada - Grains chauffés*
une odeur excessive de brûlé	*Triticale, Échantillon Canada - Grains brûlés*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Procédures
Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0 % ou moins du poids brut de l'échantillon. Voir *Nettoyage pour améliorer le grade.*

Si les pierres ne sont pas extraites comme impuretés,

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes.* L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—250 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. La texture varie, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert. Sa couleur peut varier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Triticale retenu, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Triticale, Échantillon condamné* ou *Triticale, Échantillon - Mélange, Semence traitée.*

Total, carie et moucheture (TSMBLKPT)

La carie se rapporte à la décoloration brun foncé ou noire du grain, provoquée par des maladies comme la fusariose. Les tolérances s'appliquent aux grains dont la décoloration s'étend au-delà du germe du grain.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—500 g	Exportation—500 g

Variétés (VAR)

Le triticale est classé sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires—Triticale (Canada)

Nom de grade	*Norme de qualité		
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
Canada nº 1	65,0 (315)	Toute variété de triticale égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés
Canada nº 2	62,0 (301)	Toute variété de triticale égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés
Canada nº 3	Aucun minimum	Toute variété de triticale	Exclu des grades supérieurs en raison du poids léger, de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable

Nom de grade	Matières étrangères (%)			
	*Céréales autres que le blé	Ergot	Excrétions	*Matières autres que céréales
Canada nº 1	1,0	4G	0,01	Environ 0,5
Canada nº 2	2,0	8G	0,01	1,0
Canada nº 3	3,0	0,1	0,03	2,0
Si les caract. du triticale nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	Voir *Grain mélangé*	*Triticale, Échantillon Canada - Ergot*	*Triticale, Échantillon Canada - Excrétions*	*Triticale, Échantillon Canada - Mélange*

Nom de grade	Matières étrangères (%)		
	Sclérotiniose	Pierres	*Total, matières étrangères
Canada nº 1	4G	0,033	2,5
Canada nº 2	8G	0,033	4,0
Canada nº 3	0,1 %	0,033	7,0
Si les caract. du triticale nº 3 ne sont pas satisfaites, classe	*Triticale, Échantillon Canada - Mélange*	2,5 % ou moins : *Rejeté (grade OC) - Pierres* ou *Triticale, Échantillon EC - Pierres.* plus de 2,5 % : *Triticale, Échantillon - Récupérés*	Voir *Grain mélangé*

Nom de grade	Dommages (%)				
	Cassés	Brûlés	Chauffés	Cariés, y compris mouchetés	Germés
Canada nº 1	4,0	Aucun	0,1	10,0	0,5
Canada nº 2	7,0	Aucun	0,75	15,0	2,0
Canada nº 3	50,0	Aucun	5,0	Aucune limite	10,0
Si les caract. du triticale nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Échantillon - Cassés*	*Triticale, Échantillon Canada - Brûlés*	*Triticale, Échantillon Canada - Chauffés*		*Triticale, Échantillon Canada - Germés*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations définies comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 0,1 % en poids d'impuretés légères attribuables à la manutention, de poussières et de paillettes extractibles au tamis à trous ronds n° 4,5, y compris jusqu'à 0,05 % en poids de petites graines sauvages ou cultivées.

Aucun taux d'impuretés n'est déclaré dans le cas d'échantillons représentant des exportations commercialement propres.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres.* De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, le triticale est classé en fonction des caractéristiques des grades primaires et d'exportation.

Facteurs déterminants des grades d'exportation—Triticale (Canada)

Nom de grade	Matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%)		Matières étrangères (%)			
			Graines et folle avoine			Céréales autres que le blé
	Petites graines	Total	Grosses graines	Folle avoine	Total	
Canada nº 1	0,05	0,1	0,2	0,2	0,3	1,0
Canada nº 2	0,05	0,1	0,4	0,4	0,6	2,0
Canada nº 3	0,05	0,1	1,0	1,0	1,5	3,0

Nom de grade	Matières étrangères				
	Matières minérales (%)				Total, matières étrangères, y compris le blé (%)
	Pierres	Total	Ergot	Sclérotiniose	
Canada nº 1	0,033	0,066	4G	4G	2,5
Canada nº 2	0,033	0,10	8G	8G	4,0
Canada nº 3	0,066	0,15	0,10 %	0,10 %	7,0

Nom de grade	Dommages (%)	
	Germés	Chauffés
Canada nº 1	0,5	0,05
Canada nº 2	2,0	0,35
Canada nº 3	10,0	2,5

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

9. Grain mélangé

Détermination du taux d'impuretés **9-2**
Définitions 9-2
Impuretés non déclarées 9-2
Composition du grain mélangé 9-2
Procédures normales de nettoyage 9-3
Composition des impuretés 9-3
Nettoyage pour améliorer le grade 9-4
Classement **9-5**
Définitions importantes 9-5
Poids net de l'échantillon 9-5
Compte des grains (G) 9-5
Substances dangereuses dans les échantillons 9-5
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 9-6
Facteurs de classement 9-7
Boulettes de terre (EP) 9-7
Boulettes de terre molles (SEP) 9-7
Ergot (ERG) 9-7
Excrétions (EXCR) 9-8
Grains brûlés (FBNT) 9-8
Grains cassés (BKN) 9-8
Grains chauffés (HTD) 9-8
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 9-8
Grosses graines (LSDS) 9-8
Odeur (ODOR) 9-8
Pierres (STNS) 9-9
Sclérotiniose (SCLT SC) 9-9
Facteurs déterminants des grades primaires **9-10**
Grain mélangé (Ouest canadien) 9-10
Grain mélangé (Est canadien) 9-12
Exportations **9-13**
Commercialement propre (CC) 9-13
Non commercialement propre (NCC) 9-13
Classement 9-13
Facteurs déterminants des grades d'exportation—Grain mélangé (Ouest/Est canadien) **9-14**

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade.* Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲**Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Grain mélangé, Échantillon OC/EC- Grains brûlés,*
- *Grain mélangé, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Grain mélangé, Échantillon OC/EC - Mélange,*
- *Grain mélangé, Échantillon - Grains condamnés.*

Composition du grain mélangé

Le grain mélangé comprend tout mélange de blé, de seigle, d'orge, d'avoine, de triticale, de folle avoine et de gruau d'avoine cultivée ou de folle avoine qui est exclu des autres grades établis en raison de tels mélanges.

▲**Important :** Dans les cas où l'échantillon sera classé comme grain mélangé, remettez les impuretés dans l'échantillon nettoyé et commencez le nettoyage et la détermination du taux d'impuretés en suivant les procédures décrites dans la présente section.

Procédures normales de nettoyage

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	n° 4 au minimum
Crible	n° 6
Tamis supérieur	à sarrasin n° 6
Tamis du centre	à sarrasin n° 5
Tamis inférieur	à trous ronds n° 4,5
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

   - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
   - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.

6. Arrêtez le tarare.

7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

8. Enlevez le bac d'aspiration.

9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés* .

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières triées à la main ou extraites par le crible n° 6;
- les matières légères extraites par aspiration;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- les matières telles que les grosses graines qui sont extraites au tamis à sarrasin n° 5 au-dessus de la tolérance du grade s'appliquant au total des matières étrangères;

- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

  Si les boulettes de terre comptent 10,0 % ou plus du poids brut, les boulettes de terre molles constituent alors un facteur de classement.

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade.*

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment.

1. Tamisez l'échantillon à la main en utilisant le tamis manuel à sarrasin n° 6.

▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-le aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Grain mélangé

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Grosses graines	Tamis manuel à sarrasin n° 6	Les grosses graines sont les graines qui passent au tamis à sarrasin n° 6. Ajoutez-les aux impuretés.
Pierres	Tamis mauel à sarrasin n° 6	Ajoutez aux impuretés toutes les pierres qui passent au tamis à sarrasin n° 6.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans 500 g de l'échantillon nettoyé.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives du grain mélangé aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Boulettes de terre molles	100	**100**	100
Ergot	100	**500**	échantillon d'analyse
Excrétions	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Grains cassés	25	**50**	50
Grains chauffés	25	**100**	100
Grains fusariés	25	**100**	100
Pierres	250	**500**	1000
Sclérotiniose	500	**500**	1000

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières étrangères*.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Grain mélangé, Échantillon OC/EC - Mélange*.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
500 g	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de grain qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
25 g	50 g	50 g

Grains chauffés (HTD)

Les grains chauffés ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel, mais pas les grains carbonisés. Les grains chauffés comprennent tous les grains chauffés dans l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
25 g	100 g	100 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Grosses graines (LSDS)

Les grosses graines sont les graines qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5 et les grains autres que les céréales, tels que les pois, les haricots, le maïs, le lin et le sarrasin cultivé. Les grosses graines qui restent dans l'échantillon sont comprises dans le total des matières étrangères.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
100 g	250 g	échantillon d'analyse

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur . Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,

- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Grain mélangé, Échantillon Canada - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Grain mélangé, Échantillon Canada - Grains chauffés*
une odeur excessive de brûlé	*Grain mélangé, Échantillon Canada - Grains brûlés*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Procédures

Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0 % ou moins du poids brut de l'échantillon. Voir *Nettoyage pour améliorer le grade.*

Si les pierres ne sont pas extraites comme impuretés,

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes.* L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Facteurs déterminants des grades primaires

Grain mélangé (Ouest canadien)

Nom de grade	** *Composition
Grain mélangé, blé OC	Exclu des grades de blé en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le blé étant prédominant
Grain mélangé, seigle OC	Exclu des grades de seigle en raison de mélanges decéréales et de folle avoine, le seigle étant prédominant
Grain mélangé, orge O	Exclu des grades d'orge en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, l'orge étant prédominante
Grain mélangé, avoine OC	Exclu des grades d'avoine en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, l'avoine étant prédominante
Grain mélangé, triticale OC	Exclu des grades de triticale en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le triticale étant prédominant
Grain mélangé, OC	Exclu des autres grades en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, aucune classe particulière prédominante

Nom de grade	Dommages (%)			
	Cassés	Chauffés	Brûlés	Germés
Grain mélangé, blé OC	20,0	10,0	0,5	Aucune limite
Grain mélangé, seigle OC	20,0	10,0	0,5	Aucune limite
Grain mélangé, orge OC	20,0	10,0	0,5	Aucune limite
Grain mélangé, avoine OC	20,0	10,0	0,5	Aucune limite
Grain mélangé, triticale OC	20,0	10,0	0,5	Aucune limite
Grain mélangé, OC	20,0	10,0	0,5	Aucune limite
Si les caract. du grain mélangé OC ne sont pas satisfaites, classez	Voir *Grain vendu sur échantillon*	*Grain mélangé, Échantillon OC - Chauffés*	*Grain mélangé, Échantillon OC - Brûlés*	

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

** Tous les grades doivent contenir moins de 50,0 % en poids de folle avoine

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grain mélangé (Ouest canadien), suite

Nom de grade	Matières étrangères (%)				
	Ergot	Excrétions	Sclérotiniose	Pierres	*Total
Grain mélangé, blé OC	0,10	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, seigle OC	0,10	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, orge OC	0,10	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, avoine OC	0,10	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, triticale OC	0,10	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, OC	0,10	0,02	0,25	5G	2,0
Si les caract. du grain mélangé OC ne sont pas satisfaites, classez	*Grain mélangé, Échantillon OC - Ergot*	*Grain mélangé, Échantillon OC - Excrétions*	*Grain mélangé, Échangillon OC - Mélange*	2,5 % ou moins: *Grain mélangé, Rejeté (grade) Pierres* plus de 2,5 %: *Grain mélangé, Échantillon - Grains récupérés*	*Grain mélangé, Échantillon OC - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*
G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grain mélangé (Est canadien)

Nom de grade	** *Composition
Grain mélangé, blé EC	Exclu des grades de blé en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le blé étant prédominant
Grain mélangé, seigle EC	Exclu des grades de seigle en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le seigle étant prédominant
Grain mélangé, orge EC	Exclu des grades d'orge en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, l'orge étant prédominante
Grain mélangé, avoine EC	Exclu des grades d'avoine en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, l'avoine étant prédominante
Grain mélangé, triticale EC	Exclu des grades de triticale en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le triticale étant prédominant
Grain mélangé, EC	Exclu des autres grades en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, aucune classe particulière prédominante

Nom de grade	Dommages (%)			
	Cassés	Brûlés	Chauffés	Germés
Grain mélangé, blé EC	20,0	0,5	10,0	Aucune limite
Grain mélangé, seigle EC	20,0	0,5	10,0	Aucune limite
Grain mélangé, orge EC	20,0	0,5	10,0	Aucune limite
Grain mélangé, avoine EC	20,0	0,5	10,0	Aucune limite
Grain mélangé, triticale EC	20,0	0,5	10,0	Aucune limite
Grain mélangé, EC	20,0	0,5	10,0	Aucune limite
Si les caract. du grain mélangé EC ne sont pas satisfaites, classez	Voir *Grain vendu sur échantillon*	*Grain mélangé, Échantillon EC - Brûlés*	*Grain mélangé, Échantillon EC - Chauffés*	

Nom de grade	Matières étrangères (%)				
	Ergot	Excrétions	Sclérotiniose	Pierres	*Total
Grain mélangé, blé EC	0,25	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, seigle EC	0,25	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, orge EC	0,25	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, avoine EC	0,25	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, triticale EC	0,25	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, EC	0,25	0,02	0,25	5G	2,0
Si les caract. du grain mélangé EC ne sont pas satisfaites, classez	*Grain mélangé, Échantillon EC - Ergot*	*Grain mélangé, Échantillon EC - Excrétions*	*Grain mélangé, Échantillon EC - Mélange*	2,5 % ou moins: *Grain mélangé, Échantillon EC - Pierres* plus de 2,5 %: *Grain mélangé, Échantillon EC - Récupérés*	*Grain mélangé, Échantillon EC - Mélange*

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations définies comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 0,2 % en poids d'impuretés légères attribuables à la manutention, de poussières et de paillettes extractibles au tamis à trous ronds n° 4,5, y compris jusqu'à 0,1 % en poids de petites graines sauvages ou cultivées.

Aucun taux d'impuretés n'est déclaré.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, le grain mélangé est classé en fonction des caractéristiques des grades d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques et procédures des grades primaires. La composition des échantillons est inscrite sur tous les documents et confirmée au verso des certificats.

Facteurs déterminants des grades d'exportation—Grain mélangé (Ouest/Est canadien)

Nom de grade	Matières étrangères autres que les céréales et la folle avoine (%)	
	Matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5	
	Petites graines	Total
Grain mélangé, blé OC/EC	0,1	0,2
Grain mélangé, seigle OC/EC	0,1	0,2
Grain mélangé, orgeOC/EC	0,1	0,2
Grain mélangé, avoine OC/EC	0,1	0,2
Grain mélangé, triticale OC/EC	0,1	0,2
Grain mélangé, OC/EC	0,1	0,2

Nom de grade	Matières étrangères autres que les céréales et la folle avoine (%)				Chauffés (%)
	Ergot	Sclérotiniose	Pierres	Total	
Grain mélangé, blé OC/EC	0,10	0,25	5G	2,0	10,0
Grain mélangé, seigle OC/EC	0,10	0,25	5G	2,0	10,0
Grain mélangé, orge OC/EC	0,10	0,25	5G	2,0	10,0
Grain mélangé, avoine OC/EC	0,10	0,25	5G	2,0	10,0
Grain mélangé, triticale OC/EC	0,10	0,25	5G	2,0	10,0
Grain mélangé, OC/EC	0,10	0,25	5G	2,0	10,0

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

10. Canola et colza

Classes et variétés **10-2**
Canola 10-2
Colza 10-2
Détermination du taux d'impuretés **10-3**
Définitions 10-3
Procédures normales de nettoyage 10-4
Composition des impuretés 10-5
Nettoyage pour améliorer le grade 10-6
Nettoyage du grade d'échantillon de canola 10-7
Classement **10-8**
Définitions importantes 10-8
Écrasement 10-8
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 10-9
Facteurs de classement 10-10
Boulettes de terre (EP) 10-10
Boulettes de terre molles (SEP) 10-10
Couleur (CLR) 10-10
Dommages (DMG) 10-11
Ergot (ERG) 10-11
Excrétions (EXCR) 10-11
Excrétions d'insectes 10-12
Givre blanc 10-12
Graines brûlées (FBNT) 10-12
Graines cassées (BKN) 10-12
Graines chauffées (HTD) 10-12
Graines nettement vertes (DGR) 10-13
Graines vertes 10-13
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 10-13
Matières étrangères (FM) 10-13
Mélange apparent (CADMX) 10-13
Mélange non apparent (INC ADMX) 10-14
Odeur (ODOR) 10-14
Pierres (STNS) 10-14
Rouille blanche 10-14
Sclérotiniose (SCLT SC) 10-15
Semence traitée 10-15
Facteurs déterminants des grades primaires **10-16**
Canola (Canada) 10-16
Colza (Canada) 10-17
Exportations **10-18**
Commercialement propre (CC) 10-18
Non commercialement propre (NCC) 10-18
Détermination du taux d'impuretés 10-19
Classement 10-19
Facteurs déterminants des grades d'exportation —canola et colza **10-20**

Classes et variétés

Le canola et le colza sont des classes de la même famille botanique.

Le présent chapitre décrit les procédures de détermination du taux d'impuretés s'appliquant au canola et au colza. Le canola figure dans les exemples de noms de grades. Si un échantillon de colza est soumis aux fins d'inspection, remplacez canola avec colza.

▲ **Important :** Assurez-vous d'utiliser le code approprié du grain. Les codes s'appliquant au canola et au colza sont différents.

Canola

Le terme canola s'applique aux variétés qui satisfont aux normes de canola par rapport aux faibles teneurs en acide érucique et glucosinolates. La production des variétés de canola est largement répandue.

Colza

La production des variétés de colza se fait en petites quantités, normalement aux termes d'un contrat. Les expéditions et les échantillons soumis de colza doivent être bien identifiés comme colza.

▲ **Important :** Le canola et le colza pourraient être impossibles à distinguer à l'œil nu. L'utilisation finale de ces grains est toutefois très différente. Si vous n'êtes pas sûr s'il s'agit d'un échantillon de canola ou de colza, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains à Winnipeg.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés de tous les échantillons est inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Canola, Échantillon Canada - Grains brûlés,*
- *Canola, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Canola, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,*
- *Canola, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 3
Commande pneumatique	n° 5
Crible	n° 000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

Tamis à trous ronds	Tamis à fentes
n° 5	n° ,028
n° 5,5	n° ,032
n° 6	n° ,035
n° 6,5	n° ,038
n° 7	n° ,040
n° 7,5	

3. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez deux ou plusieurs portions de 250 g de l'échantillon non nettoyé.

4. Pour chaque portion de 250 g,

   1. Utilisez le tamis à trous ronds qui va extraire la quantité maximum de grosses matières tout en assurant la perte minimum de canola.

      Si des céréales sont retenues par le tamis à trous ronds, elles pourraient être admissibles à la séparation mécanique. Voir *Séparation mécanique*.

   2. Passez la même portion au tamis à fentes qui va extraire la quantité maximum de graines de mauvaises herbes et autres matières tout en ne perdant que très peu de graines de canola raisonnablement saines.

      ▲ **Important** : Assurez-vous de choisir le tamis de bonne taille pour commencer le processus.

Il ne s'agit pas d'extraire absolument toutes les graines de mauvaises herbes, mais plutôt de ramener le mélange de matières apparentes inséparables à l'intérieur de la tolérance du grade.

5. Combinez les portions de 250 g séparées et nettoyées.
6. Mettez le tarare Carter en marche.
7. Passez l'échantillon d'analyse entière au tarare Carter pour faire l'aspiration seulement.
8. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez l'échantillon pour obtenir une portion d'au moins 20 g.
9. Analysez la portion de 20 g pour déterminer le pourcentage en poids de matières étrangères inséparables.

Composition des impuretés

- les matières retenues par le tamis à trous ronds, moins toute céréale ou mélange de céréales, qui sont admissibles à la séparation mécanique;
- les matières extraites comme impuretés durant la séparation mécanique;
- les matières qui passent au tamis à fentes;
- les matières extraites par aspiration;
- les matières qui passent au crible n° 000;
- les matières inséparables, jusqu'aux tolérances de grade établies, triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- —Dans le *Canola, Rejeté (grade) - Pierres*, les impuretés comprennent les matières inséparables triées à la main de l'échantillon nettoyé, jusqu'à la tolérance du grade de l'échantillon.
  —Dans les grades *d'échantillon*, les matières inséparables ne sont pas comprises dans les impuretés. Lorsque le poids du mélange inséparable dépasse 2,0 % du poids net, le mélange constitue une deuxième raison d'attribuer le grade d'*échantillon*. Ce fait est inscrit dans l'espace réservé aux Remarques.
- un maximum de 2,5 % en poids brut de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

Si les boulettes de terre comptent plus de 2,5 % du poids brut, elles restent dans l'échantillon nettoyé et constituent un facteur de classement. Voir *Boulettes de terre molles.*

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade.*

Échantillons primaires, commercialement propres
Il est possible de déduire jusqu'à 0,5 % du poids brut des impuretés dans le cas d'échantillons primaires commercialement propres pour les graines de canola ou de colza cassées et raisonnablement saines. Voir *Exportations* pour connaître la définition de l'expression commercialement propre.

Échantillons primaires, non commercialement propres
Aucune tolérance ne s'applique aux graines de canola cassées et raisonnablement saines. Toutes les matières extraites par le tamis à fentes sont considérées comme des impuretés.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

Les procédures sont résumées dans le tableau suivant.

1. Tamisez l'échantillon à la main en utilisant le tarare Carter ou les tamis manuels approuvés.

   ▲**Important** : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.

2. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Canola

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Graines de mauvaises herbes	Tarare Carter, en réglant la commande pneumatique à la position n° 7, ou tamis approuvés	Les graines de mauvaises herbes sont ajoutées aux impuretés. Vous ne pouvez extraire plus de 5,0 % de graines saines de canola pour chaque amélioration de grade effectuée.
Graines endommagées	Tarare Carter, en réglant la commande pneumatique à la position n° 7, ou tamis approuvés	Les graines endommagées sont ajoutées aux impuretés. Vous ne pouvez extraire plus de 5,0 % de graines saines de canola pour chaque amélioration de grade effectuée.

Nettoyage du grade d'échantillon de canola

Dans le cas du canola qui ne répond qu'aux normes du grade *Échantillon Canada - Mélange*, à la suite d'un nettoyage pour améliorer le grade, on détermine les impuretés en n'utilisant que le tamis à trous ronds approprié au mélange, le tarare Carter avec commande pneumatique réglée à la position n° 5, et le tamis à fentes n° ,025.

Dans le cas du canola qui ne répond qu'aux normes du grade *Échantillon Canada - Graines endommagées*, à la suite d'un nettoyage pour améliorer le grade, vous déterminez les impuretés en utilisant les tamis à trous ronds et le tamis à fentes appropriés et le tarare Carter avec commande pneumatique réglée à la position n° 5. Utilisez le tamis à fentes qui convient à l'extraction de matières composées surtout de graines de mauvaises herbes et de petits grains cassés. Tenez également compte de la tolérance maximum pour le mélange inséparable dans ces échantillons.

▲ **Important** : L'inspecteur en chef des grains doit approuver tout écart des réglages mentionnés ci-haut.

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique aux céréales ou mélanges de céréales dans le canola, selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de la faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas au canola classé dans l'Est canadien.

La folle avoine dans le canola est classée comme impuretés, sauf dans le cas de mélanges avec d'autres grains qui sont admissibles au grain mélangé.

La séparation mécanique doit être faite sur les échantillons de canola si les deux conditions suivantes existent :

- Les impuretés extraites contiennent plus de 6,0 % de céréales, selon le poids brut de l'échantillon.
- La céréale extraite répond aux exigences d'un grade autre que les criblures, après l'avoir nettoyée en suivant les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont déclarées au 0,1 % près.

Par exemple : *85,0 % de canola OC n° 1;*
9,4 % de blé CWRS n° 1;
5,6 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Écrasement

L'écrasement est l'action de passer le rouleau une fois sur une baguette de 100 graines recouverte d'un ruban masque, tout en exerçant une ferme pression.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors . . .
normal	une portion de taille optimum
grave	une portion de taille minimum ou plus **(ne vous servez pas d'une taille inférieure).**

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portions représentatives aux fins de classement du canola et du colza, en grammes

Facteur de classement	Minimum (condtions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Excrétions d'insectes	100	500	500
Givre blanc	5	25	25
Graines brûlées	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines chauffées	5	10	10
Graines nettement vertes	5	10	10
Mélange apparent	10	25	25
Mélange non apparent	1	5	5
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Rouille blanche	10	25	25
Sclérotiniose	100	500	500
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère — si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

Les boulettes de terre sont triées à la main et ajoutées aux impuretés lorsque leur teneur est de 2,5 % ou moins en poids net. Voir la *Composition des impuretés*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 2,5 % du poids net de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance de mélange apparent.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles constituent le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Canola, Échantillon Canada - Mélange*.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte

- du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- du nombre de graines endommagées, qui sont nettement vertes, ou dont la couleur est autrement endommagée.

Les facteurs tels qu'une légère attaque de givre ou une rougeur associée aux conditions de croissance ne nuisent pas extrêmement à la qualité.

Consultez l'échantillon-type du grade en évaluant la couleur.

▲ **Important :** Dans les instances où la couleur est le facteur déterminant du grade, servez-vous de la description figurant sous *Condition* dans le tableau des *Facteurs déterminants des grades primaires* pour attribuer le grade.

Dommages (DMG)

Dans le canola, les dommages comprennent les graines qui sont :

- nettement échaudées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure;
- entièrement et intensément recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédures

1. Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
2. Déterminez le pourcentage en poids.
3. Écrasez le nombre approprié de baguettes de la portion qui reste.
4. Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez le pourcentage aux autres pourcentages pour déterminer le Total des dommages.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Une tolérance distincte s'applique aux excrétions d'insectes détectées dans le canola.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Excrétions d'insectes

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—500 g	Exportation—500 g

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse.

- Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade.
- Lorsque le givre est suffisamment épars pour exposer la condition de la graine, la graine est considérée comme étant saine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g	Optimum—25 g	Exportation—25 g

Procédure

Voir *Dommages*.

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Aucune tolérance ne s'applique aux graines brûlées dans le canola.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Graines cassées (BKN)

Toute graine de canola cassée qui est autrement saine et qui n'est pas déterminée comme impuretés est considérée comme étant saine.

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées dégagent une odeur d'échauffement. Les graines chauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement chauffées ou fortement brûlées en entreposage.

Les graines écrasées peuvent être :

- noires — fortement brûlées en entreposage;
- d'un brun foncé, couleur du chocolat — nettement chauffées;

- d'un brun roux pâle — légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant chauffées. Autrement, elles sont comprises dans le total des dommages et non pas comme graines chauffées.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse
Minimum—10 Optimum—10 Exportation—10

Procédures
Voir *Dommages*.

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse
Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédures
Voir *Dommages*.

Graines vertes

Voir *Graines nettement vertes*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Terres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Matières étrangères (FM)

Dans le canola, les matières étrangères se rapportent à toutes les matières qui ne sont pas du canola, telles que les pierres, les graines atteintes de l'ergot et la sclerotiniose, les mélanges apparents et non apparents.

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents se rapportent aux graines cultivées telles que la graine de lin, la graine de moutarde blanche, les grains entiers, échaudés ou cassés des autres gras, la saponaire, et les graines de mauvaises herbes telles que l'amarante réfléchie, le gaillet gratteron et la renouée persicaire qui restent dans l'échantillon après le nettoyage et qui se distinguent facilement du canola sans avoir recours à un appareil de grossissement.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—10 g Optimum—25 g Exportation—25 g

Mélange non apparent (INC ADMX)

Les mélanges non apparents se rapportent aux graines de moutarde sauvage, de moutarde chinoise cultivée et de moutarde brune cultivée qui ne se distinguent pas facilement du canola.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—1 g Optimum—5 g Exportation—5 g

Procédures
Pour déterminer le pourcentage en poids de mélanges non apparents, analysez l'échantillon à l'aide d'un microscope.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ...	**Le grade est alors ...**
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Canola, Échantillon Canada - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Canola, Échantillon Canada - Graines chauffées*
une odeur excessive de brûlé	*Canola, Échantillon Canada - Graines brûlées*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Rouille blanche

La rouille blanche est une maladie fongique du canola. Les organes floreux de la plante sont atteints, prenant l'apparence de cornes déformées qui sont souvent couvertes de spores poudreuses blanches ou grises. Aux fins du

classement, les organes atteints par la rouille blanche sont considérées comme étant des mélanges apparents.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g Optimum—25 g Exportation—25 g

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur peut varier, mais la semence de canola traité est généralement bleue. La texture également peut varier, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Canola rotorea, soupçonné semence traitée*.
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains*.
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Canola, Échantillon condamné* ou *Canola, Échantillon - Mélange, Semence traitée*.

Facteurs déterminants des grades primaires

Canola (Canada)

Nom de grade	*Norme de qualité		*Norme de propreté
	*Variété	*Condition	
Canada n° 1	Toute variété de canola égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûri, de goût agréable, d'une bonne couleur naturelle	Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés
Canada n° 2	Toute variété de canola égale aux variétés de référence acceptable	Passablement bien mûri, de goût agréable, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,5 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés
Canada n° 3	Toute variété de canola	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur nettement rare, rance ou de moisi, ni une odeur qui révélerait une forte détérioration	Graine commercialement pure; peut contenir au plus 2,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés
Si les caract. du canola n° 3 ne sont pas satisfaites, classez			*Canola, Échantillon Canada - Mélange*

Nom de grade	*Dommages (%)			Mélange apparent
	*Nettement vertes	*Chauffées	*Total	
Canada n° 1	2,0	0,1	3,0	5,0
Canada n° 2	6,0	0,5	10,0	5,0
Canada n° 3	20,0	2,0	20,0	5,0
Si les caract. du canola n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Canola, Échantillon Canada - Endommagées*	*Canola, Échantillon Canada - Chauffées*	*Canola, Échantillon Canada - Endommagées*	20,0 % ou moins— *Canola, Échantillon Canada - Mélange* Plus de 20,0 %— *Refus de classifier*

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Ergot	Excrétions	Excrétions d'insectes	Sclérotiniose	Pierres	Mélange apparent
Canada n° 1	0,05	0,05	0,1	0,05	0,05	1,0
Canada n° 2	0,05	0,05	0,2	0,10	0,05	1,5
Canada n° 3	0,05	0,05	0,3	0,15	0,05	2,0
Si les caract. du canola n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Canada, Échantillon Canada - Ergot*	*Canada, Échantillon Canada - Excrétions*	*Canada, Échantillon Canada - Excrétions*	*Canada, Échantillon Canada - Mélange*	2,5 % ou moins— *Canada, Ergot (grade 3CN) - Pierres ou Canada, Échantillon CG - Pierres* Plus de 2,5 %— *Canada, Échantillon - Ramassées*	*Canada, Échantillon Canada - Mélange*

* Définis dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Colza (Canada)

Nom de grade	*Norme de qualité		*Norme de propreté
	*Variété	*Condition	
Canada n° 1	Toute variété de colza égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûrie, de goût agréable, d'une bonne couleur naturelle	Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du colza, à être évaluées comme impuretés
Canada n° 2	Toute variété de colza égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûrie, de goût agréable, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,5 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du colza, à être évaluées comme impuretés
Canada n° 3	Toute variété de colza	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur nettement sur, rance ou de moisi, ni une odeur qui révèlerait une forte détérioration	Graine commercialement pure; peut contenir au plus 2,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du colza, à être évaluées comme impuretés
Si les carac. du canola n° 3 ne sont pas satisfaites, classez			*Colza, Échantillon Canada - Mélange*

Nom de grade	*Dommages (%)			Matières étrangères (%)	
	Nettement vertes	Chauffées	*Total	Ergot	Excrétions
Canada n° 1	2,0	0,1	3,0	0,05	0,02
Canada n° 2	6,0	0,5	10,0	0,05	0,02
Canada n° 3	20,0	2,0	20,0	0,05	0,02
Si les carac. du canola n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Colza, Échantillon Canada - Endommagées*	*Colza, Échantillon Canada - Chauffées*	*Colza, Échantillon Canada - Endommagées*	*Colza, Échantillon Canada - Ergot*	*Colza, Échantillon Canada - Excrétions*

Nom de grade	Matières étrangères (%)				Mélange non apparent
	Excrétions d'insectes	Sclérotiniose	Pierres	Mélange apparent	
Canada n° 1	0,1	0,05	0,05	1,0	5,0
Canada n° 2	0,2	0,10	0,05	1,5	5,0
Canada n° 3	0,3	0,15	0,05	2,0	5,0
Si les carac. du canola n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Colza, Échantillon Canada - Excrétions*	*Colza, Échantillon Canada - Mélange*	2,5 % ou moins : *Colza, Rejeté (grade OC) - Pierres* ou *Colza, Échantillon EC - Pierres.* plus de 2,5 % : *Colza, Échantillon - Récupérées*	*Colza, Échantillon Canada - Mélange*	–jusqu'à 50,0 % : *Colza, Échantillon Canada - Mélange* –plus de 50,0 % : *Refus de criblage*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations considérées comme étant commercialement propres pourraient contenir des matières telles qu'elles sont définies dans le tableau ci-dessous.

Définition de la propreté commerciale, canola

Nom de grade	Matières retenues par le tamis à trous ronds, y compris les céréales secondaires (%)		Total, taux net d'impuretés (%)
	Matières fourragères grossières telles que la folle avoine, les gousses et les jointures	Total	
Canada nº 1	0,2	0,5	2,5
Canada nº 2	0,2	0,5	2,5
Canada nº 3	0,2	0,5	2,5

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des exportations commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant des exportations chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

On permet une déduction pour le canola cassé ou raisonnablement sain trié à la main des matières et extrait comme impuretés :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,50 %;
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %.

On applique ces déductions pour déterminer le total du taux net d'impuretés pour les expéditions commercialement propres.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

- Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo

terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est inscrit au 0,1 % près. Au lieu d'appliquer les tolérances pour les graines cassées dans les exportations commercialement propres, on applique une déduction directe de 0,2 % pour établir le taux net d'impuretés.

Détermination du taux d'impuretés

Suivez les procédures s'appliquant au nettoyage normal, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 3
Commande pneumatique	n° 5
Crible	n° ,000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

Tamis à trous ronds	Tamis à fentes
n° 5 n° 5,5 n° 6 n° 6,5 n° 7 n° 7,5	n° ,028 n° ,032

Composition des impuretés

Dans le cas des grades de canola destiné à l'exportation, les impuretés sont composées de :

- matières autres que le canola qui passent au crible n° ,000 ou qui sont retenues par le tamis à trous ronds;
- matières qui passent au tamis à fentes n° ,028 ou n° ,032, moins la tolérance applicable de canola cassé ou raisonnablement sain;
- matières extraites par le bac d'aspiration;
- mélanges apparents triés à la main de l'échantillon nettoyé.

Classement

À l'exportation, le canola est classé en fonction des caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation—canola et colza

Nom de grade	Total, matières extractibles (%)	Dommges (%)		
		Nettement vertes	Chauffées	Total
Canada nº 1	2,5	2,0	0,1	3,0
Canada nº 2	2,5	6,0	0,5	10.0
Canada nº 3	2,5	20,0	2,0	20,0

Nom de grade	Matières étrangères (%)					Mélange non apparent
	Ergot	Excrétions d'insectes	Sclérotiniose	Pierres	Mélange apparent	
Canada nº 1	0,05	0,1	0,05	0..05	1,0	5,0
Canada nº 2	0,05	0,2	0,10	0,05	1,5	5,0
Canada nº 3	0,05	0,3	0,15	0,05	2,0	5,0

11. Graine de lin et solin

Classes et variétés **11-2**
Détermination du taux d'impuretés **11-3**
Définitions 11-3
Impuretés non déclarées 11-3
Procédures normales de nettoyage 11-4
Composition des impuretés 11-5
Nettoyage pour améliorer le grade 11-6
Séparation mécanique (MS) 11-7
Classement **11-8**
Définitions importantes 11-8
Poids net de l'échantillon 11-8
Substances dangereuses dans les échantillons 11-8
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 11-9
Facteurs de classement 11-10
Autres classes de lin (OCL) 11-10
Autres oléagineux 11-10
Boulettes de terre (EP) 11-10
Boulettes de terre molles (SEP) 11-10
Dommages (DMG) 11-11
Ergot (ERG) 11-11
Excrétions (EXCR) 11-11
Graines brûlées (FBNT) 11-11
Graines cassées (BKN) 11-1
Graines chauffées (HTD) 11-12
Graines inséparables (INSEPSDS) 11-12
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 11-12
Odeur (ODOR) 11-13
Pierres (STS) 11-13
Sclérotiniose (SCLT SC) 11-13
Semence traitée 11-13
Facteurs déterminants des grades primaires **11-15**
Graine de lin (Ouest/Est canadien) 11-15
Solin (Ouest canadien) 11-17
Exportations **11-18**
Commercialement propre (CC) 11-18
Non commercialement propre (NCC) 11-18
Détermination des impuretés 11-19
Composition des impuretés 11-19
Classement 11-19
Facteurs déterminants des grades d'exportation **11-20**
Graine de lin (Ouest/Est canadien) 11-20
Solin (Ouest canadien) 11-20

Classes et variétés

Le lin et le solin constituent chacun une classe appartenant à la même famille botanique. La désignation *Solin* s'applique aux variétés qui satisfont aux normes établies pour le solin par rapport aux téguments jaunes et à la faible teneur en acide linolénique, c'est-à-dire moins de 5 %. La désignation *Graine de lin* se rapporte aux variétés qui ont des téguments bruns.

▲ **Important :** Le lin et solin dorés pourraient être impossibles à distinguer à l'œil nu. Toutefois, leurs utilisations finales sont assez différentes. Si vous n'êtes pas sûr s'il s'agit d'un échantillon de lin ou solin, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains à Winnipeg.

Dans la présente section, on traite surtout du lin. Toutefois, tous les facteurs de classement et les procédures s'appliquent également au solin. Le solin n'est admissible qu'aux grades de l'Ouest canadien (OC).

▲ **Important** : Les codes de graine du lin et du solin sont différents.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être fait à n'importe quel moment suivant la fin du nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Lin/Solin, Échantillon Canada - Graines brûlées,*
- *Lin/Solin, Échantillon - Graines récupérées,*
- *Lin/Solin, Échantillon - Mélange, Semence traitée,*
- *Lin/Solin, Échantillon - Graines condamnées.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 4
Commande pneumatique	n° 3
Crible	n° ,000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	

2. Vous aurez également besoin du tamis à trous ronds n° 4,5 et d'un tamis métallique, selon la taille du lin ou du solin et de la nature des matières à extraire.

Tamis à trous ronds	Tamis métalliques
n° 4,5	n° 4 x 14 n° 3 x 16

3. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux ou plusieurs portions représentatives d'environ 250 g.

4. Pour chaque portion,

    1. Emboîtez le tamis métallique au tamis à trous ronds n° 4,5.
    2. Secouez chaque portion de l'échantillon jusqu'à ce que tout le lin passe au tamis métallique.
    3. Triez à la main les grappes de graines et retournez-les à l'échantillon nettoyé.
    4. Enlevez le tamis métallique.
    5. Secouez l'échantillon jusqu'à ce que les matières ne passent plus au tamis à trous ronds n° 4,5.

5. Combinez les portions de 250 g séparées et nettoyées.

6. Mettez le tarare Carter en marche.

7. Versez l'échantillon d'analyse intégral dans la trémie.

8. Dès que l'échantillon est passé au tarare Carter, arrêtez l'appareil.

9. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

10. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez un échantillon d'au moins 20 g de l'échantillon d'analyse propre.

11. En utilisant la portion de 20 g, déterminez le pourcentage en poids des matières étrangères.

12. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*..

Composition des impuretés

- les matières retenues par le tamis métallique, sauf les grappes de lin et les graines de lin entières qui sont remises dans l'échantillon et les matières qui sont admissibles à la séparation mécanique;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- les matièrs extraites par aspiration;
- les matières qui passent au crible n° 000;
- un maximum de 2,5 % en poids brut des boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

  Si les boulettes de terre comptent plus de 2,5 % du poids brut, elles restent dans l'échantillon nettoyé et constituent un facteur de classement. Voir *Boulettes de terre molles*.
- les matières inséparables jusqu'aux tolérances de grade établies triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites par nettoyage pour améliorer le grade.

Échantillons primaires, commercialement propres

On peut déduire jusqu'à 0,5 % du poids brut des impuretés pour les graines de lin ou de solin cassées et raisonnablement saines.

Échantillons primaires, non commercialement propres

Dans les échantillons primaires non commercialement propres, aucune tolérance ne s'applique aux graines de lin ou solin cassées et raisonnablement saines.

Grades d'échantillon

Dans les grades d'échantillon, le mélange inséparable n'est pas ajouté aux impuretés. Dans les cas où le mélange inséparable dépasse l'échantillon en poids de 2,0 %, le mélange devient la raison d'attribuer le grade d'échantillon et est consigné dans l'espace réservé aux Remarques.

Rejeté en raison de pierres

Dans les échantillons qui sont attribués le grade *Rejeté (grade de base) - Pierres*, les impuretés comprennent le mélange inséparable trié à la main de l'échantillon nettoyé, jusqu'à la tolérance du grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

Les procédures sont résumées dans le tableau suivant.

1. Après le nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez votre équipement en fonction des matières que vous voulez extraire. Voir la liste d'équipement au tableau.

2. Passez les matières au tarare Carter ou tamisez-les à la main, selon les matières en question.

   ▲**Important** : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Lin ou solin

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Matières inséparables	Tamis à trous ronds n° 5	Les matières passant au tamis sont comprises dans les impuretés. On ne peut extraire plus de 5,0 % de lin ou solin sain pour chaque amélioration de grade obtenue.
Matières légères	Tarare Carter, en réglant la commande d'alimentation à la position n° 4 et la commande pneumatique à la position n° 4,5.	Les matières extraites sont comprises dans les impuretés. On ne peut extraire plus de 5,0 % de lin ou solin sain pour de l'échantillon nettoyé.

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique aux céréales ou mélanges de céréales dans le lin ou le solin, selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de le faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas au lin ou solin classé dans l'Est canadien.

La séparation mécanique doit être faite sur les échantillons de lin ou solin si les deux conditions suivantes sont satisfaites :

- Les impuretés extraites contiennent plus de 6 % de céréales, selon le poids brut de l'échantillon.
- La céréale extraite répond aux exigences d'un grade autre que le grade des criblures, après l'avoir nettoyée en suivant les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont déclarées au 0,1 % près.

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives divisées à partir de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus (ne vous servez pas d'une taille inférieure).

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portions représentatives du lin ou du solin aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Autres classes	20	50	50
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	10	50	50
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines cassées	25	100	100
Graines chauffées	5	25	50
Graines inséparables	20	50	50
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Sclerotiniose	100	500	500
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Autres classes de lin (OCL)

- Dans le solin, les autres classes de lin se rapportent au lin brun et doré à teneur élevée en acide linolénique.
- Dans le lin, les autres classes de lin se rapportent aux classes ayant des téguments jaunes ou dorés.

▲ **Important :** Le lin et solin dorés pourraient être impossibles à distinguer à l'œil nu. Toutefois, leurs utilisations finales sont assez différentes. Si vous n'êtes pas sûr s'il s'agit d'un échantillon de lin ou solin doré, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains à Winnipeg.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—20 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Autres oléagineux

Ce facteur ne s'applique qu'au solin.

Dans le solin, les autres oléagineux se rapportent au canola et à la moutarde. Ces grains font partie de la tolérance s'appliquant aux graines inséparables.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—20 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression — si elles ne s'effritent pas, elles sont consirérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre sont triées à la main et ajoutées aux impuretés lorsque leur teneur est de 2,5 % ou inférieure en poids net. Voir *Composition des impuretés*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 2,5 % du poids net de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des matières étrangères.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.

2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Graine de lin, Échantillon Canada - Mélange.*

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

---

Dommages (DMG)

Les dommages comprennent :

- les graines qui sont chauffées, cassées, gelées, vertes, germées, ratatinées, immatures ou fortement décolorées;
- les graines avec des téguments fendillés.

▲ **Important** : Les graines qui ne sont pas considérées endommagées sont :

- les graines auxquelles adhère n'importe quelle partie latérale de la membrane de capsule mais qui sont autrement saines;
- les graines qui apparaissent galeuses ou cloquées mais qui sont autrement saines.

L'influence de ces facteurs se répercute normalement sur les poids spécifiques.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g	Optimum—50 g	Exportation—50 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—500 g	Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

---

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des

exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Aucune tolérance ne s'applique aux graines brûlées dans le lin.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Graines cassées (BKN)

Les graines cassées sont les morceaux de lin ou de solin dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'un grain entier. Les graines cassées dans le solin sont comprises dans la tolérances des dommages.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g	Optimum—100 g	Exportation—100 g

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées sont normalement d'un brun ou noir brillant.

Lorsque l'on coupe le grain pour exposer la pulpe, la pulpe des graines chauffées est d'un brun roux foncé, orange ou brun foncé, selon l'intensité d'échauffement.

Les graines fortement chauffées dégagent souvent l'odeur d'échauffement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g	Optimum—25 g	Exportation—50 g

Pour déterminer le pourcentage en poids des graines chauffées dans un échantillon, il faut analyser une portion représentative d'au moins 10 g de l'échantillon nettoyé.

Graines inséparables (INSEPSDS)

Les graines inséparables sont les graines cultivées telles que la graine de moutarde, la graine de canola, les graines entières échaudées ou cassées des autres grains et les graines de mauvaises herbes telles que la folle avoine et la renouée persicaire qui restent dans l'échantillon après le nettoyage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—20 g	Optimum—50 g	Exportation—50 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Graine de lin, Échantillon OC/EC - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Graine de lin, Échantillon OC/EC - Graines chauffées*
une odeur excessive de brûlé	*Graine de lin, Échantillon OC/EC - Graines brûlées*

Pierres (STS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Semence traitée

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du

grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Lin retenu, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Graine de lin, Échantillon condamné* ou *Graine de lin,, Échantillon - Mélange, Semence traitée.*

Facteurs déterminants des grades primaires

Graine de lin (Ouest/Est canadien)

Nom de grade	*Norme de qualité		
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
OC/EC nº 1	65,0 (305)	Toute variété de graine de lin égale aux variétés de référence acceptables	Mûre et de goût agréable
OC/EC nº 2	62,0 (290)	Toute variété de graine de lin égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûrie et de goût agréable
OC/EC nº 3	Aucun minimum	Toute variété de graine de lin	Exclue des grades supérieurs en raison du poids léger ou des graines endommagés; peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure mais ne doit pas dégager une odeur nettement sure, rance ou de moisi, ni une odeur qui révèlerait une forte détérioration

Nom de grade	*Norme de propreté	Lin et solin à graines jaunes (OC seulement) (%)
OC/EC nº 1	Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,0 % d'autres graines qui ne sont pas facilement séparées du lin, à être évaluées comme impuretés	2,0
OC/EC nº 2	Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,5 % d'autres graines qui ne sont pas facilement séparées du lin, à être évaluées comme impuretés	3,0
OC/EC nº 3	Graine commercialement pure; peut contenir au plus 2,0 % d'autres graines qui ne sont pas facilement séparées du lin, à être évaluées comme impuretés	4,0
Si les caract. du lin nº 3 ne sont pas satisfaites, classez		50,0 % ou moins — *Lin, Échantillon OC/EC - Mélange* plus de 50,0 % —*Solin*

Nom de grade	Dommages (%)			
	Cassées	*Chauffées		*Total
		OC	EC	
OC/EC nº 1	12,5	0,05	Environ 0,2	12,5
OC/EC nº 2	25,0	0,2	Environ 0,5	25,0
OC/EC nº 3	35,0	10,0	10,0	Aucune limite
Si les caract. du lin nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	50,0 % ou moins—*Lin, Échantillon OC/EC - Cassées* plus de 50,0 %—*Échantillon - Cassées*	*Lin, Échantillon OC/EC - Chauffées*		

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Graine de lin (Ouest/Est canadien)

Nom de grade	Matières étrangères (%)			
	Ergot	Excrétions	Sclérotiniose	Pierres
OC/EC nº 1	0,05	0,02	0,1	0,05
OC/EC nº 2	0,05	0,02	0,2	0,05
OC/EC nº 3	0,05	0,02	0,25	0,05
Si les caract. du lin OC/EC nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Graine de lin, Échantillon OC/EC - Ergot*	*Graine de lin, Échantillon OC/EC - Excrétions*	*Graine de lin, Échantillon OC/EC - Mélange*	2,5 % ou moins: *Rejeté (grade OC) - Pierres* ou *Graine de lin, Échantillon EC - Pierres.* plus de 2,5 %: *Graine de lin, Échantillon - Graines récupérées*

Solin (Ouest canadien)

Nom de grade	*Norme de qualité		
	*Poids spécifique minimum—kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition
OC n° 1	65,0 (311)	Toute variété de solin égale aux variétés de référence acceptables	Mûre et de goût agréable, d'une bonne couleur naturelle
OC n° 2	62,0 (296)	Toute variété de solin égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûrie et de goût agréable, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne
OC n° 3	Aucun minimum	Toute variété de solin égale aux variétés de référence acceptables	Exclue des grades supérieurs en raison du poids léger ou des graines endommagées; peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure mais ne doit pas dégager une odeur nettement sure, rance ou de moisi, ni une odeur qui révèlerait une forte détérioration

Nom de grade	*Dommages (%)		Autres classes de lin (%)
	*Chauffées	*Total	
OC n° 1	0,05	5,0	1,0
OC n° 2	0,2	10,0	1,5
OC n° 3	1,0	20,0	2,0
Si les caract. du solin n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Solin, Échantillon OC - Chauffées*	*Solin, Échantillon OC - Dommages*	50,0 % ou moins: *Solin, Échantillon OC - Mélange* plus de 50,0 % —consultez les caractéristiques du lin

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Ergot	Excrétions	Autres oléagineux et graines inséparables	Sclérotinose	Pierres	Total
OC n° 1	0,05	0,02	1,0	0,1	0,05	1,0
OC n° 2	0,05	0,02	1,5	0,2	0,05	1,5
OC n° 3	0,05	0,02	2,0	0,25	0,05	2,0
Si les caract. du solin n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Solin, Échantillon OC - Ergot*	*Solin, Échantillon OC - Excrétions*	*Solin, Échantillon OC - Mélange*	*Solin, Échantillon OC - Mélange*	2,5 % ou moins : Solin, *Rejeté (grade OC) - Pierres* plus de 2,5 % : *Solin, Échantillon - Récupérées*	*Solin, Échantillon OC - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

On permet une déduction pour le lin cassé ou raisonnablement sain trié à la main des matières et extrait comme impuretés :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,50 %;
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près. Au lieu d'appliquer les tolérances pour les graines cassées dans les exportations commercialement propres, appliquez la déduction directe de 0,2 % pour établir le pourcentage net d'impuretés.

Détermination des impuretés

Suivez les procédures s'appliquant au nettoyage normal, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 3
Commande pneumatique	n° 2
Crible	aucun
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants.

Tamis à trous ronds	Tamis métalliques
n° 4,5	n° 4 x 14 n° 3 x 16

Composition des impuretés

Dans le cas des grades de lin et solin destiné à l'exportation, les impuretés sont composées des :

- matières qui sont retenues par le tamis métallique;
- matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5, moins la tolérance applicable de lin cassé ou raisonnablement sain;
- matières extraites par aspiration;
- matières inséparables jusqu'aux tolérances de grade établies, triées à la main de l'échantillon nettoyé.

Classement

À l'exportation, le lin et solin sont classés en fonction des caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Graine de lin (Ouest/Est canadien)

Nom de grade	Total des matières extractibles (%)	Matières étrangères ajoutées aux impuretés (%)			
		Ergot	Sclérotinose	Pierres	Total, y compris graines inséparables
OC/EC nº 1	2,5	0,05	0,1	0,05	1,0
OC/EC nº 2	2,5	0,05	0,2	0,05	1,5
OC/EC nº 3	2,5	0,05	0,25	0,05	2,0

Nom de grade	Lin et solin à graines jaunes (OC seulement) (%)	Dommages (%)		
		Cassées	Chauffées	Total
OC/EC nº 1	2,0	12,5	0,05	12.5
OC/EC nº 2	3,0	25,0	0,2	25.0
OC/EC nº 3	4,0	35,0	10,0	Aucun maximum

Solin (Ouest canadien)

Nom de grade	Total des matières extractibles (%)	Matières étrangères ajoutées aux impuretés (%)				
		Ergot	Autres graines inséparables	Sclérotiniose	Pierres	Total
OC nº 1	2,5	0,05	1,0	0,10	0,05	1,0
OC nº 2	2,5	0,05	1,5	0,20	0,05	1,5
OC nº 3	2,5	0,05	2,0	0,25	0,05	2,0

Nom de grade	Autres classes de lin (%)	Dommages (%)	
		Chauffées	Total
OC nº 1	1,0	0,05	5,0
OC nº 2	1,5	0,2	10,0
OC nº 3	2,0	1,0	20,0

12. Graine de moutarde cultivée

Classes **12-2**
Détermination du taux d'impuretés **12-3**
Définitions 12-3

Procédures normales de nettoyage 12-4
Composition des impuretés 12-5
Nettoyage pour améliorer le grade 12-6
Séparation mécanique (MS) 12-7
Séparation mécanique spéciale (SMS) 12-7
Classement **12-8**
Définitions importantes 12-8
Poids net de l'échantillon 12-8
Compte des grains (G) 12-
Substances dangereuses dans les échantillons 12-8
Écrasement 12-8
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 12-8
Classement—graine de moutarde brune cultivée **12-9**
Facteurs de classement 12-10
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation 12-18
Classement—graine de moutarde chinoise cultivée **12-19**
Facteurs de classement 12-20
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation 12-29
Classement—graine de moutarde blanche cultivée **12-30**
Facteurs de classement 12-31
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation 12-39
Exportations **12-40**
Commercialement propre (CC) 12-40
Non commercialement propre 12-40
Détermination des impuretés 12-41
Composition des impuretés 12-41

Classes

La graine de moutarde cultivée est divisée en classes de moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada blanche - Graines chauffées.*

Identifier les classes de graine de moutarde cultivée

Classe	Couleur	Taille	Forme	Surface
Blanche	d'un jaune crème pâle à jaune; quelques rares graines d'un brun pâle ou brun jaunâtre	grosse, de 2 à 3 mm de diamètre	ovale, parfois sphérique	texture semblable à une pelure d'orange, hile blanc
Brune	d'un brun rougeâtre à brun foncé	petite, moins de 2 mm de diamètre	sphérique	broderie blanche prédominante, hile noir
Chinoise	prédominance du jaune au jaune foncé, certaines graines allant d'un brun pâle à brun	petite, moins de 2 mm de diamètre	ovale	broderie fine, pas aussi prédominante que la broderie sur la moutarde brune, hile brun pâle à brun
Mélangée	• graine de moutarde blanche et brune contenant moins de 90,0 % d'une classe • graine de moutarde chinoise contenant plus de 10,0 % de graine de moutarde blanche			

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être fait à n'importe quel moment suivant la fin du nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) - Graines brûlées,*
- *Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Graines récupérées,*
- *Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) - Mélange, Semence traitée.*
- *Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Graines condamnées.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 3
Commande pneumatique	n° 7
Crible	n° ,000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

Tamis manuel à trous ronds	Tamis manuels à fentes
n° 5,5	n° ,028
n° 6	n° ,032
n° 6,5	n° ,035
n° 7	n° ,038
n° 7,5	n° ,040

3. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux ou plusieurs portions représentatives d'environ 250 g.

4. Pour chaque portion de 250 g,

   1. Tamisez la portion à l'aide d'un des tamis manuels à trous ronds pour extraire autant que possible le maximum de grosses matières étrangères et le minimum de graines raisonnablement saines.

      Des plus gros ou plus petits tamis à trous ronds approuvés peuvent être utilisés au besoin. Ils figurent à l'annexe XII du Règlement.

   2. Tamisez l'échantillon à l'aide d'un des tamis manuels à fentes pour extraire autant que possible les graines de mauvaises herbes tout en assurant la perte minimum de graines raisonnablement saines.

5. Combinez les portions de 250 g séparées et nettoyées.

6. Mettez le tarare Carter en marche.

7. Versez l'échantillon dans la trémie.

8. Dès que l'échantillon est passé au tarare Carter, arrêtez l'appareil.

   - Baissez le réglage de la commande pneumatique à la position n° 5 si vous constatez une perte importante de graines entières raisonnablement saines.
   - Si l'échantillon n'est admissible qu'au grade *Échantillon* après que le nettoyage normal ait été fait en réglant la commande pneumatique à la position n° 7, vous devez recommencer. Combinez à nouveau l'échantillon et les matières extraites et déterminez à nouveau les impuretés en réglant la commande pneumatique à la position n° 5.

9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*..

Composition des impuretés

- les matières retenues par le tamis à trous ronds, si le grade en est amélioré;
- les matières qui passent au tamis manuel à fentes;
- les matières qui passent au crible n° 000;
- les matières extraites par aspiration;
- les matières extraites par nettoyage pour améliorer le grade, pourvu qu'il n'y ait pas plus de 5,0 % de graines saines de moutarde cultivée qui sont extraites pour chaque amélioration de grade obtenue.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. Après le nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez votre équipement en fonction des matières que vous voulez extraire. Voir la liste d'équipement au tableau.
2. Passez les matières au tarare Carter.

   ▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—graine de moutarde cultivée

Matières à extraire	Équipement		Incidence sur la composition des impuretés
Graines inséparables excessives de mauvaises herbes ou graines de moutarde endommagées pour toutes les classes de la graine de moutarde	Nettoyeur en spirales—sur demande, pour la graine de moutarde blanche seulement Tarare Carter réglé selon ce qui suit :		On ne peut extraire plus de 5,0 % de graine de moutarde cultivée pour chaque amélioration de grade obtenue.
	Commande d'alimentation	n° 3	
	Commande pneumatique	n° 7	
	Crible	n° 000	
	Tamis supérieur	à trous ronds n° 4,5 ou n° 5	
	Tamis du centre	plateau vide	
	Tamis inférieur	aucun	
	Nettoyeur du tamis		
Canola ou moutarde sauvage dans la graine de moutarde blanche	Tarare Carter réglé selon ce qui suit :		Les matières passant au tamis sont comprises dans les impuretés. On ne peut extraire plus de 5,0 % de graine de moutarde cultivée saine pour chaque amélioration de grade obtenue.
	Commande d'alimentation	n° 3	
	Commande pneumatique	arrêt	
	Crible	n° 000	
	Tamis supérieur	aucun	
	Tamis du centre	à trous ronds n° 4,5 ou n° 5	
	Tamis inférieur	plateau vide	
	Nettoyeur du tamis		

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique des autres grains dans les échantillons de la graine de moutarde cultivée n'est pas prévue dans le *Règlement sur les grains du Canada.*

Séparation mécanique spéciale (SMS)

La séparation mécanique spéciale s'applique à tout grain présent dans les impuretés non définies dans l'annexe XIII du Règlement. La séparation mécanique spéciale est effectuée et les résultats sont inscrits pour tous les échantillons admissibles dans certaines régions.

La séparation mécanique spéciale n'est effectuée que sur les échantillons officiels et seulement dans les cas où les deux conditions suivantes sont satisfaites :

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain qui n'est pas prévu dans le Règlement;
- le directeur du silo terminal est d'accord avec cette demande-là.

Procédure

1. Analysez l'échantillon officiel.

2. Inscrivez les informations suivantes s'appliquant à chaque séparation dans les documents d'inspection :

   - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de la graine de moutarde cultivée;
   - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de chaque grain extrait par SMS;
   - le pourcentage des impuretés, qui comprend toutes les matières autres que les grains extraits par SMS.

   Par exemple,

   85,0 % de graine de moutarde cultivée Canada n° 1;
   9,4 % de lin OC n° 1;
   5,6 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans un échantillon.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Écrasement

L'écrasement est l'action de passer le rouleau une fois sur une bande de 100 graines recouverte d'un ruban masque, tout en exerçant une ferme pression.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(ne vous servez pas d'une taille inférieure).**

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Classement—graine de moutarde brune cultivée

Portions représentatives de la graine de moutarde brune cultivée aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Autres classes	2	5	2 à 5
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Canola	5	25	5 à 50
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Givre blanc	5	10	10
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines chauffées	10 écrasements	10 écrasements	10 écrasements
Graines nettement nuisibles	5	50	5 à 50
Graines nettement vertes	5	10	10
Granulés d'engrais	1000	1000	1000
Mélange apparent	5	50	5 à 50
Mélange non apparent	5	25	5 à 50
Moutarde sauvage	5	50	5 à 50
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Saponaire des vaches	5	50	5 à 50
Sclérotiniose	100	500	500
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde brune, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde blanche et chinoise.

Si un échantillon contient moins de 90,0 % de graine de moutarde brune, il est désigné *mélangé*, comme *Graine de moutarde mélangée Canada n° 1*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g Optimum—5 g Exportation—2 à 5 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression exercée par un doigt seulement — si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être constituées de toutes matières non toxiques de consistance semblable aux boulettes de terre.

▲**Important** :Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde brune, le canola est classé comme mélange non apparent.

▲**Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—5 à 50 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées*. Pour prendre connaissance de la liste des classes, voir *Classes*.

Classes mélangées (MXD CL)

Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des Autres classes de graine de moutarde.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- du nombre de graines endommagées;
- du nombre de graines de moutarde blanche atteintes par le givre blanc qui a été provoqué par le suintement du mucilage du tégument par temps alternativement sec et pluvieux avant la moisson.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

Consultez l'échantillon-type du grade au moment d'évaluer la couleur.

Dommages (DMG)

Les graines endommagées se rapportent aux graines qui sont :

- nettement échaudées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure;
- entièrement et abondamment recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g	Optimum—10 g	Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5	Optimum—10	Exportation—10

Procédures

1. Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines endommagées.

2. Écrasez le nombre approprié de bandes des matières qui restent pour déterminer la teneur en graines endommagées.

   L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Gelée

Voir *Dommages*.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse.

Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées. Lorsque le givre est suffisamment épars pour exposer la condition de la graine,

- la graine est considérée comme étant saine si elle n'est pas endommagée autrement;
- le givre est pris en considération au moment d'évaluer la couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérés comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Aucune tolérance ne s'applique aux graines brûlées dans la graine de moutarde cultivée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées sont les graines écrasées qui sont noires, brunes ou brun pâle.

Si la couleur est . . .	les graines sont alors . . .	
noire	fortement brûlées en entreposage et considérées comme étant chauffées	
brune	nettement chauffées	
d'un brun pâle	légèrement endommagées par oxydation	
	Si . . .	**considérez alors dans la tolérance des . . .**
	une odeur d'échauffement se dégage de l'échantillon ou des bandes de graines fraîchement écrasées	graines chauffées
	vous détectez la présence de graines brunes ou noires dans l'échantillon	graines chauffées
	endommagées autrement	graines endommagées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse
Minimum—10 Optimum—10 Exportation—10

Procédures
Écrasez les bandes de graines pour déterminer la teneur en graines chauffées. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

Graines nettement nuisibles (DDET)

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles comprennent les graines suivantes :

- saponaire des vaches;
- sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse
Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédures
Écrasez les bandes de graines pour déterminer la teneur en graines nettement vertes. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

Graines vertes Voir *Graines nettement vertes*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont soit mous ou durs. Tous les grades de graine de moutarde cultivée peuvent contenir un granulé d'engrais par 1000 g, y compris les échantillons de graine de moutarde commercialement propres. Les échantillons contenant un ou plusieurs granulés d'engrais par 500 g sont classés *Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) - Granulés d'engrais.*

▲**Important :** Dans le cas d'échantillons pesant entre 500 et 1000 g – si l'échantillon contient un granulé d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) - Granulés d'engrais.* Si l'échantillon ne contient aucun granulé d'engrais, il est considéré comme étant à l'intérieur de la tolérance du grade.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—1000 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont également appelés les graines inséparables apparentes. Dans la moutarde brune, les mélanges apparents comprennent :

- les petits grains ou les grains cassés d'autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que la saponaire des vaches, la neslie paniculée, l'amarante réfléchie, le gaillet grateron et la renouée persicaire qui restent dans l'échantillon après le nettoyage;
- toute matière étrangère apparente, à l'exception des pierres et des boulettes de terre.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

▲**Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Mélange non apparent (INC ADMX)

Les mélanges non apparents sont évalués dans le total des graines inséparables. Dans la graine de moutarde brune, les mélanges apparents comprennent :

- le canola;
- la graine de moutarde sauvage;
- toutes les autres graines qui se mélangent et qui ne s'identifient pas facilement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—5 à 50 g

▲**Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)

Les graines de moutarde sauvage sont considérées comme des mélanges non apparents.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ...	Le grade est alors ...
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées*

une odeur excessive de brûlé	*Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada - Graines brûlées*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

▲ **Important :** Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des pierres.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
100 g	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Saponaire des vaches (COC)

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la moutarde brune, la saponaire des vaches fait partie des mélanges apparen[illegible]

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
5 g	50 g	5 à 50 g

Procédures

Servez-vous d'un microscope pour examiner l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
100 g	500 g	500 g

Semence traitée

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Graine de moutarde retenue, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Graine de moutarde cultivée, Échantillon condamné* ou *Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Mélange, Semence traitée.*

Variétés (VAR)

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Nom de grade	*Condition	*Autres classes (%)
Canada n° 1	Raisonnablement bien mûrie, de goût agréable et d'une bonne couleur naturelle	Environ 0,5
Canada n° 2	Passablement bien mûrie, de goût agréable et d'une couleur raisonnablement bonne	2,0
Canada n° 3	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révèlerait une forte détérioration	5,0
Canada n° 4	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révèlerait une forte détérioration	10,0
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		Classez conformément à l'appellation numérique et désignez *Mélangée*

	*Dommages (%)		
Nom de grade	*Nettement vertes	*Chauffées	*Total
Canada n° 1	1,5	Environ 0,1	1,5
Canada n° 2	2,0	Environ 0,2	3,0
Canada n° 3	3,5	Environ 0,5	5,0
Canada n° 4	3,5	1,0	10,0
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (brune) - Endommagées*	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (brune) - Chauffées*	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (brune) - Endommagées*

		Graines inséparables apparentes (%)			
		Nettement nuisible			
Nom de grade	Mélanges non apparents (%)	Saponaire des vaches	Sclérotiniose	*Total	*Total
Canada n° 1	1,0	Environ 0,1	Environ 0,1	Environ 0,1	Environ 0,3
Canada n° 2	1,0	Environ 0,2	Environ 0,2	Environ 0,2	Environ 0,5
Canada n° 3	1,0	Environ 0,3	Environ 0,3	Environ 0,3	0,7
Canada n° 4	1,0	1,0	1,0	1,0	3,0
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (brune) - Mélange*				

Nom de grade	Ergot (%)	Excrétions	Boulettes de terre (%)	Pierres (%)
Canada n° 1	0,05	1 G	0,01	0,05
Canada n° 2	0,05	1 G	0,2	0,05
Canada n° 3	0,05	1 G	0,3	0,05
Canada n° 4	0,05	0,005 %	1,0	0,10
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (brune) - Ergot*	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (brune) - Excrétions*	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (brune) - Mélange*	–jusqu'à 2,5 %—*Moutarde, Rejetée (grade OC, brune), Pierres ou Moutarde, Échantillon EC - Pierres* –plus de 2,5 %—*Moutarde, Échantillon - Récupérées*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500g

Classement—graine de moutarde chinoise cultivée

Portions représentatives de la graine de moutarde chinoise cultivée aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Autres classes	2	5	2 à 5
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Canola	5	25	5 à 50
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Givre blanc	5	10	10
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines chauffées	10 écrasements	10 écrasements	10 écrasements
Graines marbrées	25	50	50
Graines nettement nuisibles	5	50	5 à 50
Graines nettement vertes	5	10	10
Granulés d'engrais	1000	1000	1000
Mélange apparent	5	50	5 à 50
Mélange non apparent	5	25	5 à 50
Moutarde sauvage	5	50	5 à 50
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Saponaire des vaches	5	50	5 à 50
Sclérotiniose	100	500	500
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde chinoise, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde blanche ou brune.

Autre classe	Quantité tolérée
brune	Au-dessus de la tolérance d'analyse dans le cas de graines ayant des glumes brunes • pour la graine de moutarde chinoise Canada n° 1, plus de 2,0 % • pour la graine de moutarde chinoise Canada n° 2, 3, 4, plus de 5,0 %
blanche	considérée comme *Mélangée* si l'échantillon contient plus de 10,0 % de graine de moutarde blanche

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g Optimum—5 g Exportation—2 à 5 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression exercée par un doigt seulement — si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être constituées de toutes matières non toxiques de consistance semblable aux boulettes de terre.

▲ **Important :** Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde chinoise, le canola est classé comme mélange non apparent.

▲**Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—5 à 50 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées.* Pour prendre connaissance de la liste des classes, voir *Classes.*

Classes mélangées (MXD CL)

Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des Autres classes de graine de moutarde.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- du nombre de graines endommagées;
- du nombre de graines de moutarde blanche atteintes par le givre blanc qui a été provoqué par le suintement du mucilage du tégument par temps alternativement sec et pluvieux avant la moisson.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

Consultez l'échantillon-type du grade au moment d'évaluer la couleur.

Dommages (DMG)

Les graines endommagées comprennent les graines qui sont :

- nettement échaudées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure;
- entièrement et abondamment recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédures

1. Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines endommagées.

2. Écrasez le nombre approprié de bandes des matières qui restent pour déterminer la teneur en graines endommagées.

   L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Gelée

Voir *Dommages*.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse.

Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées. Lorsque le givre est suffisamment épars pour exposer la condition de la graine,

- la graine est considérée comme étant saine si elle n'est pas endommagée autrement;
- le givre est pris en considération au moment d'évaluer la couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Aucune tolérance ne s'applique aux graines brûlées dans la graine de moutarde cultivée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées sont les graines écrasées qui sont noires, brunes ou brun pâle.

Si la couleur est . . .	les graines sont alors . . .	
noire	fortement brûlées en entreposage et considérées comme étant chauffées	
brune	nettement chauffées	
d'un brun pâle	légèrement endommagées par oxydation	
	Si . . .	**considérez alors dans la tolérance des . . .**
	une odeur d'échauffement se dégage de l'échantillon ou des bandes de graines fraîchement écrasées	graines chauffées
	vous détectez la présence de graines brunes ou noires dans l'échantillon	graines chauffées
	endommagées autrement	graines endommagées

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse
Minimum—10 Optimum—10 Exportation—10

Procédures
Écrasez les baguettes de graines pour déterminer la teneur en graines chauffées. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la baguette de graines en exerçant une ferme pression.

Graines marbrées

Les graines marbrées ont des taches de décoloration brune ou noire sur la graine.

- Les graines qui ne sont que partiellement décolorées mais qui sont autrement saines sont considérées comme étant saines, mais la décoloration est prise en considération au moment d'évaluer la couleur.
- Les graines écrasées qui sont entièrement décolorées de marbrures sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Graines nettement nuisibles (DDET)

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles comprennent les graines suivantes :

- saponaire des vaches;

- sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse
Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédures
Écrasez les bandes de graines pour déterminer la teneur en graines nettement vertes. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

Graines vertes

Voir *Graines nettement vertes.*

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont soit mous ou durs. Tous les grades de graine de moutarde cultivée peuvent contenir un granulé d'engrais par 1000 g, y compris les échantillons de graine de moutarde commercialement propres. Les échantillons contenant un ou plusieurs granulés d'engrais par 500 g sont classés *Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) - Granulés d'engrais.*

▲ **Important :** Dans le cas d'échantillons pesant entre 500 et 1000 g – si l'échantillon contient un granulé d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) - Granulés d'engrais.* Si l'échantillon ne contient aucun granulé d'engrais, il est considéré comme étant à l'intérieur de la tolérance du grade.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—1000 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont également appelés les graines inséparables apparentes. Dans la moutarde chinoise, les mélanges apparents comprennent :

- les petits grains ou les grains cassés d'autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que la saponaire des vaches, la neslie paniculée, l'amarante réfléchie, le gaillet grateron et la renouée persicaire qui restent dans l'échantillon après le nettoyage;
- toute matière étrangère apparente, à l'exception des pierres et des boulettes de terre.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

▲**Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Mélange non apparent (INC ADMX)

Les mélanges non apparents sont évalués dans le total des graines inséparables. Dans la graine de moutarde chinoise, les mélanges apparents comprennent :

- le canola;
- la graine de moutarde sauvage;
- toutes les autres graines qui se mélangent et qui ne s'identifient pas facilement.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—5 à 50 g

▲**Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade d'échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)

Les graines de moutarde sauvage sont considérées comme des mélanges non apparents.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ...	Le grade est alors ...
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (chinoise) - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (chinoise) - Graines chauffées*
une odeur excessive de brûlé	*Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada - Graines brûlées*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

▲**Important :** Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des pierres.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Saponaire des vaches (COC)

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la moutarde chinoise, la saponaire fait partie des mélanges apparents.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

Procédures

Servez-vous d'un microscope pour examiner l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Graine de moutarde retenue, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Graine de moutarde cultivée, Échantillon condamné* ou *Graine de moutarde cultivée, Échantillon (chinoise) - Mélange, semence traitée.*

Variétés (VAR)

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Nom de grade	*Condition	*Autres classes (%)
Canada n° 1	Raisonnablement bien mûrie, de goût agréable et d'une bonne couleur naturelle	Environ 0,5
Canada n° 2	Passablement bien mûrie, de goût agréable et d'une couleur raisonnablement bonne	2,0
Canada n° 3	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révèlerait une forte détérioration	5,0
Canada n° 4	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révèlerait une forte détérioration	10,0
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		Classezconformément à l'appellation numérique et désignez *Mélangée*

Nom de grade	*Dommages (%)		
	*Nettement vertes	*Chauffées	*Total
Canada n° 1	1,5	Environ 0,1	1,5
Canada n° 2	1,5	Environ 0,2	3,0
Canada n° 3	3,5	Environ 0,5	5,0
Canada n° 4	3,5	1,0	10,0
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (chinoise) - Endommagées*	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (chinoise) - Chauffées*	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (chinoise) - Endommagées*

Nom de grade	Mélange non apparent (%)	Graines inséparables apparentes (%)			
		Nettement nuisibles			
		Saponaire des vaches	Sclérotiniose	*Total	*Total
Canada n° 1	0,5	Environ 0,1	Environ 0,1	Environ 0,1	Environ 0,3
Canada n° 2	1,0	Environ 0,2	Environ 0,2	Environ 0,2	Environ 0,5
Canada n° 3	1,0	Environ 0,3	Environ 0,3	Environ 0,3	0,7
Canada n° 4	1,0	1,0	1,0	1,0	3,0
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (chinoise) - Mélange*				

Nom de grade	Ergot (%)	Excrétions	Boulettes de terre (%)	Pierres (%)
Canada n° 1	0,05	1 G	0,01	0,05
Canada n° 2	0,05	1 G	0,2	0,05
Canada n° 3	0,05	1 G	0,3	0,05
Canada n° 4	0,05	0,005%	1,0	0,10
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (chinoise) - Ergot*	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (chinoise) - Excrétions*	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (chinoise) - Mélange*	2,5 % ou moins—*Moutarde, Rejetée (grade OC) - Pierres* ou Moutarde, Échantillon EC - Pierres plus de 2,5 % : Moutarde, Échantillon - Récupérées

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Classement—graine de moutarde blanche cultivée

Portions représentatives de la graine de moutarde blanche cultivée aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Autres classes	2	5	2 à 5
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Canola	5	25	5 à 50
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Givre blanc	5	10	10
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines chauffées	10 écrasements	10 écrasements	10 écrasements
Graines nettement nuisibles	5	50	5 à 50
Graines nettement vertes	5	10	10
Granulés d'engrais	1000	1000	1000
Mélange apparent	5	50	5 à 50
Moutarde sauvage	5	50	5 à 50
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Saponaire des vaches	5	50	5 à 50
Sclérotiniose	100	500	500
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde blanche, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde brune et chinoise.

Si un échantillon contient moins de 90,0 % de graine de moutarde blanche, il est désigné *mélangé*, comme *Graine de moutarde mélangée Canada n° 1*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g Optimum—5 g Exportation—2 à 5 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression exercée par un doigt seulement — si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être constituées de toutes matières non toxiques de consistance semblable aux boulettes de terre.

▲**Important** : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde blanche, le canola est classé comme graine nettement nuisible.

▲**Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—5 à 50 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; p. exemple, *Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées*. Pour prendre connaissance de la liste des classes, voir *Classes*.

Classes mélangées (MXD CL)

Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des Autres classes de graine de moutarde.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- du nombre de graines endommagées;
- du nombre de graines de moutarde blanche atteintes par le givre blanc qui a été provoqué par le suintement du mucilage du tégument par temps alternativement sec et pluvieux avant la moisson.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

Consultez l'échantillon-type du grade au moment d'évaluer la couleur.

Dommages (DMG)

Les graines endommagées comprennent les graines qui sont :

- nettement échaudées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure;
- entièrement et abondamment recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g	Optimum—10 g	Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5	Optimum—10	Exportation—10

Procédures

1. Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines endommagées.

2. Écrasez le nombre approprié de bandes des matières qui restent pour déterminer la teneur en graines endommagées.

   L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

▲**Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Gelée

Voir *Dommages*.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse.

Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées. Lorsque le givre est suffisamment épars pour exposer la condition de la graine,

- la graine est considérée comme étant saine si elle n'est pas endommagée autrement;
- le givre est pris en considération au moment d'évaluer la couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Aucune tolérance ne s'applique aux graines brûlées dans la graine de moutarde cultivée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées sont les graines écrasées qui sont noires, brunes ou brun pâle.

Si la couleur est . . .	les graines sont alors . . .	
noire	fortement brûlées en entreposage et considérées comme étant chauffées	
brune	nettement chauffées	
d'un brun pâle	légèrement endommagées par oxydation	
	Si . . .	**considérez alors dans la tolérance des . . .**
	une odeur d'échauffement se dégage de l'échantillon ou des bandes de graines fraîchement écrasées	graines chauffées
	vous détectez la présence de graines brunes ou noires dans l'échantillon	graines chauffées
	endommagées autrement	graines endommagées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—10 Optimum—10 Exportation—10

Procédures

Écrasez les bandes de graines pour déterminer la teneur en graines chauffées. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

Graines nettement nuisibles (DDET)

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles comprennent les graines suivantes :

saponaire des vaches
neslie paniculée
moutarde tanaisie
vélar fausse giroflée
canola
tabouret des champs
sclérotiniose
moutarde sauvage
vélar d'Orient
sisymbre élevé
moutarde des chiens
gaillet grateron
renouée liseron

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédures

1. Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines nettement vertes.

2. Écrasez les bandes de graines pour déterminer la teneur en graines nettement vertes. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

Graines vertes

Voir *Graines nettement vertes*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont soit mous ou durs. Tous les grades de graine de moutarde cultivée peuvent contenir un granulé d'engrais par 1000 g, y compris les échantillons de graine de moutarde commercialement propres. Les échantillons contenant un ou plusieurs granulés d'engrais par 500 g sont classés *Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) - Granulés d'engrais.*

▲ **Important :** Dans le cas d'échantillons pesant entre 500 et 1000 g – si l'échantillon contient un granulé d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) - Granulés d'engrais.* Si l'échantillon ne contient aucun granulé d'engrais, il est considéré comme étant à l'intérieur de la tolérance du grade.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—1000 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont également appelés les graines inséparables apparentes. Dans la moutarde brune, les mélanges apparents comprennent :

- les graines de mauvaises herbes telles que la saponaire des vaches et la moutare sauvage;
- la sclérotiniose;
- le canola;
- toute matière étrangère désignée comme nettement nuisible.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

▲**Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)

Dans la graine de moutarde blanche, les graines de moutarde sauvage sont considérées comme des graines nettement nuisibles.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (blanche) - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (blanche) - Graines chauffées*
une odeur excessive de brûlé	*Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada - Graines brûlées*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

▲**Important :** Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des pierres.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Saponaire des vaches (COC)

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la moutarde blanche, la saponaire des vaches est considérée comme graine nettement nuisible et fait partie des mélanges apparents.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g	Optimum—50 g	Exportation—5 à 50 g

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—500 g	Exportation—500 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Graine de moutarde retenue, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*

4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Graine de moutarde cultivée, Échantillon condamné* ou *Graine de moutarde cultivée, Échantillon (blanche) - Mélange, Semence traitée.*

Variétés (VAR) Le graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Nom de grade	*Condition	*Autres classes (%)
Canada n° 1	Raisonnablement bien mûrie, de goût agréable et d'une bonne couleur naturelle	Environ 0,5
Canada n° 2	Passablement bien mûrie, de goût agréable et d'une couleur raisonnablement bonne	2,0
Canada n° 3	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révèlerait une forte détérioration	5,0
Canada n° 4	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une forte détérioration	10,0
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		Classez conformément à l'appellation numérique et désignez *Mélangée*

	*Dommages (%)		
Nom de grade	*Nettement vertes	*Chauffées	*Total
Canada n° 1	1,5	Environ 0,1	1,5
Canada n° 2	1,5	Environ 0,2	3,0
Canada n° 3	3,5	Environ 0,5	5,0
Canada n° 4	3,5	1,0	10,0
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (blanche) - Endommagées*	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (blanche) - Chauffées*	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (blanche) - Endommagées*

	Graines inséparables apparentes (%)				
	Nettement nuisibles				
Nom de grade	Saponaire des vaches	Sclérotiniose	Moutarde sauvage et canola/colza	*Total	*Total
Canada n° 1	Environ 0,1	Environ 0,1	Environ 0,1	Environ 0,1	Environ 0,3
Canada n° 2	Environ 0,2	Environ 0,2	Environ 0,2	Environ 0,2	Environ 0,5
Canada n° 3	Environ 0,3	Environ 0,3	Environ 0,3	Environ 0,3	0,7
Canada n° 4	1,0	1,0	1,0	1,0	3,0
Si les caract. de la moutarde Canada n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Moutarde cultivée, Échantillon Canada (blanche) - Mélange*				

Nom de grade	Ergot (%)	Excrétions	Boulettes de terre (%)	Pierres (%)
Canada n° 1	0,05	1 G	0,01	0,05
Canada n° 2	0,05	1 G	0,2	0,05
Canada n° 3	0,05	1 G	0,3	0,05
Canada n° 4	0,05	0,005 %	1,0	0,10
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Moutarde, Échantillon Canada (blanche) - Ergot*	*Moutarde, Échantillon Canada (blanche) - Excrétions*	*Moutarde, Échantillon Canada (blanche) - Mélange*	jusqu'à 2,5 %—*Moutarde, Rejetée (grade OC) - Pierres* ou *Moutarde, Échantillon EC - Pierres.* plus de 2,5 % : Moutarde, Échantillon - Récupérées

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

On permet une déduction pour la graine de moutarde cassée ou raisonnablement sain trié à la main des matières et extrait comme impuretés .

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,50 %;
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près. Au lieu d'appliquer les tolérances pour les graines cassées dans les exportations commercialement propres, appliquez la déduction directe de 0,2 % pour établir le taux net d'impuretés.

Détermination des impuretés

Suivez les procédures s'appliquant au nettoyage normal, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit. Vous aurez également besoin des tamis manuels à fentes n° ,028 et n° ,032.

Commande d'alimentation	n° 3
Commande pneumatique	n° 5
Crible	n° ,000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

Composition des impuretés

Dans le cas des grades de la graine de moutarde cultivée destinée à l'exportation, les impuretés sont composées de :

- matières autres que la moutarde qui passent au crible n° ,000 ou qui sont retenues par le tamis à trous ronds;
- matières qui passent au tamis à fentes n° ,028 ou n° ,032, moins la tolérance applicable aux petites graines de moutarde cassées ou raisonnablement saines;
- matières extraites par aspiration.

13. Sarrasin

Déterminer le calibre du sarrasin **13-2**
Détermination du taux d'impuretés **13-3**
Définitions 13-3
Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre . 13-4
Procédures normales de nettoyage 13-4
Composition des impuretés 13-5
Nettoyage pour améliorer le grade 13-5
Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre . 13-6
Procédures normales de nettoyage **13-6**
Composition des impuretés 13-6
Nettoyage pour améliorer le grade 13-7
Déterminer le taux d'impuretés dans
le sarrasin traité de gros calibre 13-8
Procédures normales de nettoyage 13-8
Composition des impuretés 13-9
Nettoyage pour améliorer le grade 13-9
Classement **13-10**
Définitions importantes 13-10
Tailles des portions représentatives aux fins de classement .. 13-11
Facteurs de classement 13-12
Boulettes de terre (EP) 13-12
Boulettes de terre molles (SEP) 13-12
Calibre 13-12
Céréales (CGRN) 13-12
Dommages (DMG) 13-13
Ergot (ERG) 13-13
Excrétions (EXCR) 13-13
Graines brûlées (FBNT) 13-13
Graines déglumées 13-13
Graines immatures (IM) 13-13
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 13-14
Matières autres que céréales (MOTCG) 13-14
Odeur (ODOR) 13-14
Pierres (STNS) 13-14
Sclérotiniose (SCLT SC) 13-15
Semence traitée 13-15
Variétés (VAR) 13-15
Facteurs déterminants des grades primaires—Sarrasin Canada **13-16**
Exportations **13-17**
Commercialement propre (CC) 13-17
Non commercialement propre (NCC) 13-17
Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre 13-18
Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre 13-18
Classement 13-19
Facteurs déterminants des grades d'exportation
—Sarrasin Canada **13-20**

Déterminer le calibre du sarrasin

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative d'environ 250 g de l'échantillon nettoyé.

2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à fentes n° 8
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez la portion dans la trémie.

5. Arrêtez le tarare Carter.

6. Déterminez le pourcentage en poids des grains qui passent au tamis à fentes n° 8.

Si le pourcentage de grain passant au tamis à fentes n° 8 est . . .	**le sarrasin est alors . . .**
de 20,0 ou moins	gros
plus de 20,0	petit

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Sarrasin, Échantillon OC/EC (calibre) - Grains brûlés,*
- *Sarrasin, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Sarrasin, Échantillon Canada (calibre) - Mélange, Semence traitée*
- *Sarrasin, Échantillon - Grains condamnés*

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Le sarrasin est considéré comme étant de petit calibre dans les cas où plus de 20,0 % des grains passent au tamis à fentes n° 8.

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	n° 6
Crible	n° 25
Tamis supérieur	à sarrasin n° 6
Tamis du centre	à sarrasin n° 5
Tamis inférieur	à sarrasin n° 5
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 ou 1000 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.

6. Arrêtez le tarare.

7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

8. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin extraites par le crible n° 25;
- les matières extraites par le tamis à sarrasin n° 5 inférieur;
- les matières extraites par aspiration autres que les grains entiers de sarrasin;
- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé – au-dessus de 10,0 %, les boulettes de terre molles constituent un facteur de classement;
- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade.*

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

Les procédures sont résumées dans le tableau suivant.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau.

2. Passez l'échantillon à la main au tamis manuel à sarrasin n° 6.

▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Sarrasin de petit calibre

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Matières étrangères	Tamis manuel à sarrasin n° 6	Les matières qui passent au tamis sont comprises dans les impuretés.

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Le sarrasin est considéré comme étant de gros calibre dans les cas où 20,0 % ou moins des grains passent au tamis à fentes n° 8.

Commande d'alimentation	n° 7
Commande pneumatique	n° 6
Crible	aucun
Tamis supérieur	à trous ronds n° 15
Tamis du centre	à fentes n° 6
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	en marche

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 ou 1000 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Arrêtez le tarare.
6. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin passant au tamis à trous ronds n° 15;
- les matières passant au tamis à fentes n° 6;
- les matières extraites par aspiration autres que les grains entiers de sarrasin;
- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau.

2. Passez l'échantillon à la main au tamis manuel à fentes n° 8.

▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Sarrasin de gros calibre

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Matières étrangères	Tamis manuel à fentes n° 8	Les matières extraites par le tamis sont comprises dans les impuretés.

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin traité de gros calibre

Le sarrasin traité :

- a été nettoyé à une usine de nettoyage des semences avant d'être livré aux silos terminaux ou de transbordement;
- contient le genre de matières étrangères qui sont normalement détectées à la suite d'un nettoyage commercial, telles que les impuretés légères attribuables à la manutention.

Les échantillons peuvent contenir des matières étrangères telles que le sarrasin de Tartarie et l'orge.

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	n° 3
Crible	aucun
Tamis supérieur	à fentes n° 6
Tamis du centre	à trous ronds n° 4,5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 ou 1000 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Arrêtez le tarare.
6. Remettez tous les grains entiers de sarrasin extraits par aspiration dans l'échantillon nettoyé.
7. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- les matières extraites par le tamis à trous ronds n° 4,5. Soustrayez jusqu'à 0,3 % d'impuretés légères attribuables à la manutention. Par exemple, si 0,95 % de matières sont extraites, inscrivez la quantité comme 0,65 %;
- les glumes de sarrasin et autres matières retenues par le bac d'aspiration, et les matières retenues par le tamis à fentes n° 6; soustrayez jusqu'à 0,5 % pour les graines de sarrasin cassées ou déglumées;
- les matières étrangères telles que les graines de mauvaises herbes, les graines cassées et le fourrage grossier triées à la main de l'échantillon nettoyé.

Nettoyage pour améliorer le grade

Les procédures d'amélioration du grade ne s'appliquent pas aux échantillons traité de sarrasin cultivé.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans 500 g de l'échantillon.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives du sarrasin aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Boulettes de terre molles	250	500	500
Calibre	250	250	250
Céréales	50	100	250
Dommages	25	50	50
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines brûlées	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines déglumées	10	50	50
Graines immatures	25	50	50
Matières autres que céréales	50	250	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	500	1000
Sclérotiniose	250	1000	1000
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières autres que céréales*.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Sarrasin, Échantillon Canada - Mélange*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Calibre

Le calibre est déterminé à l'aide d'un tamis à fentes n° 8. Le calibre fait alors partie du nom de grade; par exemple, *Sarrasin Canada n° 1 - gros*.

Si le pourcentage de grains passant au tamis à fentes n° 8 est . . .	le sarrasin est alors . . .
de 20,0 ou moins	gros
plus de 20,0	petit

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Céréales (CGRN)

Les céréales dans le sarrasin comprennent le blé, le seigle, le triticale, l'orge, l'avoine et le gruau d'avoine, y compris le gruau de folle avoine qui reste dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Dommages (DMG)

Les graines endommagées comprennent toutes les graines déglumées et les graines qui sont gelées, moisis ou autrement non saines. La glume des graines endommagées s'effondre lorsqu'une pression est exercée, comme c'est le cas d'une graine roulée entre le pouce et l'index.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

---

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—500 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

---

Graines déglumées

Les graines déglumées du sarrasin sont les graines dont la glume a été enlevée.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—10 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Graines immatures (IM)

Les graines immatures :

- ne contiennent pas un gruau ou le gruau est fortement ratatiné;
- ont une glume qui s'effondre lorsqu'une pression est exercée.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales se rapportent aux graines de mauvaises herbes et aux autres grains qui ne sont pas facilement extractibles et peuvent inclure les pois, les lentilles, les haricots, le maïs, et autres graines cultivées ou sauvages qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Sarrasin, Échantillon Canada - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Sarrasin, Échantillon Canada - Graines chauffées*
une odeur excessive de brûlé	*Sarrasin, Échantillon Canada - Graines brûlées*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains. Tous les grades peuvent contenir trois pierres dans 500 g.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Sarrasin retenu, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Sarrasin, Échantillon condamné* ou *Sarrasin, Échantillon - Mélange, Semence traitée.*

Variétés (VAR)

Toute variété de sarrasin enregistrée aux fins de production au Canada est admissible au grade Canada n° 1.

Facteurs déterminants des grades primaires—Sarrasin Canada

Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Condition
Canada n° 1	58,0 (285)	Frais et de goût agréable
Canada n° 2	55,0 (270)	Frais et de goût agréable
Canada n° 3	Aucun minimum	Peut dégager une odeur de terre ou d'herbe, mais pas de moisi ou sure

Nom de grade	*Dommages (%)		
	*Déglumés	*Immatures	*Total
Canada n° 1	1,0	1,5	4,0
Canada n° 2	2,0	1,5	8,0
Canada n° 3	5,0	5,0	20,0
Si les caract. du sarrasin n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Sarrasin, Échantillon Canada (grosseur) - Endommagés*		

Nom de grade	Matières étrangères					
	*Céréales (%)	Ergot (%)	*Matières autres que céréales (%)	Sclérotiniose (%)	Pierres	*Total (%)
Canada n° 1	1,0	Aucun	Environ 0,2	Aucun	3G	1,0
Canada n° 2	2,5	0,05	1,0	0,05	3G	3,0
Canada n° 3	5,0	0,25	2,0	0,25	3G	5,0
Si les caract. du sarrasin n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Sarrasin, Échantillon Canada (grosseur) - Mélange*	*Sarrasin, Échantillon Canada (grosseur) - Ergot*	*Sarrasin, Échantillon Canada (grosseur) - Mélange*	*Sarrasin, Échantillon Canada (grosseur) - Mélange*	jusqu'à 2,5 %— *Rejeté (grade OC) (calibre) - Pierres* ou *Sarrasin, Échantillon EC (calibre) - Pierres.* plus de 2,5 %— *Sarrasin, Échantillon - Récupérés*	*Sarrasin, Échantillon Canada (grosseur) - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon.

Tous les grains entiers de sarrasin cultivé extraits durant la détermination du taux d'impuretés sont remis dans l'échantillon nettoyé. Les impuretés dans les exportations sont réduites d'un pourcentage allant jusqu'à :

- 0,3 % dans le cas des impuretés légères attribuables à la manutention qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- 0,5 % dans le cas de grains de sarrasin cassés ou déglumés extraits par aspiration ou passant au tamis à sarrasin n° 5 ou au tamis à fentes n° 6.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction pouvant aller jusqu'à 0,2 %.

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre

Suivez les procédures de détermination du taux d'impuretés des grades primaires, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	n° 3
Crible	
Tamis supérieur	à sarrasin n° 5
Tamis du centre	à trous ronds n° 4,5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	

Les impuretés comprennent ce qui suit :

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin qui passent au tamis à sarrasin n° 5 ou au tamis à fentes n° 6, moins les impuretés légères attribuables à la manutention, les graines de sarrasin cassées ou déglumées ne représentant pas plus de 0,5 % de l'échantillon en poids;
- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont triées à la main de l'échantillon nettoyé, autres que les céréales.

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre

Suivez les procédures de détermination du taux d'impuretés des grades primaires, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	n° 3
Crible	
Tamis supérieur	à fentes n° 6
Tamis du centre	à trous ronds n° 4,5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	

Les impuretés comprennent ce qui suit :

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin qui passent au tamis à fentes n° 6, moins les impuretés légères attribuables à la manutention, les graines de sarrasin cassées ou déglumées ne représentant pas plus de 0,5 % de l'échantillon en poids;

- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont extraites par aspiration, moins les grains entiers de sarrasin cultivé;
- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont triées à la main de l'échantillon nettoyé, autres que les céréales.

Classement

- À l'exportation, le sarrasin est classé en fonction des caractéristiques des grades primaires et d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation—Sarrasin Canada

Nom de grade	Total des matières extractibles (%)	Dommages (%)		
		Déglumés	Immatures	Total
Canada nº 1	2,5	1,0	1,5	4,0
Canada nº 2	2,5	2,0	1,5	8,0
Canada nº 3	2,5	5,0	5,0	20,0

Nom de grade	Matières étrangères					
	Céréales (%)	Ergot (%)	Matières autres que céréales (%)	Sclérotiniose (%)	Pierres	Total (%)
Canada nº 1	1,0	Aucun	0,2	Aucun	3G	1,0
Canada nº 2	2,5	0,05	1,0	0,05	3G	3,0
Canada nº 3	5,0	0,25	2,0	0,25	3G	5,0

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

14. Graine de tournesol

Détermination du taux d'impuretés **14-2**
- Définitions 14-2
- Impuretés non déclarées 14-2
- Procédures normales de nettoyage 14-3
- Composition des impuretés 14-4

Classement **14-5**
- Définitions importantes 14-5
- Poids net de l'échantillon 14-5
- Compte des grains (G) 14-5
- Substances dangereuses dans les échantillons 14-5
- Tailles des portions représentatives aux fins de classement 14-6
- Facteurs de classement 14-7
  - Autres grains (OGS) 14-7
  - Boulettes de terre (EP) 14-7
  - Boulettes de terre molles (SEP) 14-7
  - Dommages (DMG) 14-8
  - Ergot (ERG) 14-8
  - Excrétions (EXCR) 14-8
  - Graines brûlées (FBNT) 14-8
  - Graines chauffées, pourries ou moisies (HTD) 14-8
  - Graines déglumées (DHULL) 14-9
  - Graines insectisées (I DMG) 14-9
  - Granulés d'engrais (FERT PLTS) 14-9
  - Matières étrangères (FM) 14-9
  - Odeur (ODOR) 14-9
  - Pierres (STNS) 14-10
  - Sclérotiniose (SCLT SC) 14-10
  - Semence traitée 14-10
  - Variétés (VAR) 14-11

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation **14-12**
- Graine de tournesol de confiserie (Canada) 14-12
- Graine de tournesol aux fins d'huile (Canada) 14-13

Exportations **14-14**
- Commercialment propre (CC) 14-14
- Non commercialement propre (NCC) 14-14
- Classement 14-14

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Graine de tournesol, Échantillon Canada - Graines brûlées,*
- *Graine de tournesol, Échantillon - Graines récupérées,*
- *Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,*
- *Graine de tournesol, Échantillon - Graines condamnées.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 7 n° 9 pour les variétés à grosses graines
Commande pneumatique	n° 5
Crible	aucun
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux ou plusieurs portions représentatives d'environ 250 g. Nettoyez ces échantillons séparément.

3. Emboîtez le tamis à trous ronds n° 18 dans un des tamis suivants, en fonction du calibre des graines :

   - tamis à trous ronds n° 10;
   - tamis à sarrasin n° 6.

4. Tamisez la portion.

5. Passez au tarare Carter les matières qui ont passé au tamis à trous ronds n° 18 et sont retenues par le tamis à trous ronds n° 10 (ou le tamis à sarrasin n° 6).

6. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une plus petite portion de 50 g.

7. Triez à la main la portion de 50 g pour extraire les matières étrangères, y compris les glumes cassées, qui sont déterminées comme impuretés jusqu'aux tolérances de grade établies.

8. En utilisant la portion de 50 g, déterminez le pourcentage en poids de matières étrangères.

9. Des matières retenues par le tamis à trous ronds n° 18, triez à la main toutes les graines de tournesol entières ou cassées. Remettez-les dans l'échantillon nettoyé.

10. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*..

Composition des impuretés

- les matières étrangères extraites par soit le tamis à trous ronds n° 24 ou n° 18;
- les matièrs extraites par aspiration, sauf les graines entières saines de tournesol;
- les matières qui passent soit au tamis à trous ronds n° 10 ou au tamis à sarrasin n° 6;
- les matières grossières triées à la main de l'échantillon tamisé;
- les autres grains triés à la main de l'échantillon tamisé, jusqu'à 2,5 %;
- les boulettes de terre, les autres grains et les sclérotes, jusqu'aux tolérances établies, triés à la main de l'échantillon nettoyé.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans l'échantillon.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	une portion de taille optimum
grave	une portion de taille minimum ou plus **(ne vous servez pas d'une taille inférieure).**

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative du tournesol aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Autres grains	50	**100**	100
Boulettes de terres molles	100	**100**	100
Dommages	100	**100**	100
Ergot	500	**1000**	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Graines brûlées	500	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Graines chauffées, pourries, moisies	100	**100**	100
Graines dégiumées	500	**1000**	1000
Graines insectisées	100	**100**	100
Odeur	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Pierres	250	**500**	1000
Sclérotiniose	250	**1000**	1000
Semence traitée	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres grains (OGS)

Les autres grains se rapportent à tous les autres grains qui ne sont pas extraits durant le nettoyage.

Dans les échantillons admissibles aux hors-grades, les autres grains sont considérés comme facteur de classement et ne sont pas ajoutés aux impuretés.

Portion représentative aux fins de classement

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres.*
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles.*

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression exercée par un doigt — si elles ne s'effritent pas, elles sont consirérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage.*

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 2,5 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières étrangères.*

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange.*

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Dommages (DMG)

Les graines endommagées révèlent au moins l'une des caractéristiques suivantes :

- chauffées, pourries ou moisies;
- très immatures;
- insectisées;
- autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

---

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

---

Graines chauffées, pourries ou moisies (HTD)

Les graines chauffées ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristiques de graines qui ont chauffé durant l'entreposage ou qui ont été endommagées par séchage artificiel.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures

1. Passez la portion représentative de l'échantillon nettoyé à la machine à perler l'orge pendant 3 à 5 secondes.

2. Séparez les graines chauffées, pourries ou moisies des graines saines.

   Si vous n'êtes pas sûr si la graine est chauffée, pourrie ou moisie, coupez la graine sur sa longueur et examinez la chair exposée. La chair brune est considérée comme étant chauffée.

Graines déglumées (DHULL)

Les graines cassées et entières qui n'ont pas de glumes sont considérées comme étant déglumées.

Portion représentatives aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Graines insectisées (I DMG)

Les glumes de ces graines ont des perforations de n'importe quelle grandeur causées par les insectes et comprennent toute graine déglumée qui a été percée ou mâchée par les insectes.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulé d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères dans la graine de tournesol se rapportent aux autres grains, aux boulettes de terre molles, aux pierres et aux graines atteintes de la sclérotiniose.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Graines chauffées*
une odeur excessive de brûlé	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Graines brûlées*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Graine de tournesol retenue, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Graine de tournesol, Échantillon condamné* ou *Graine de tournesol, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée.*

Variétés (VAR) La graine de tournesol est classée en fonction de son utilisation finale – soit tournesol de confiserie ou aux fins d'huile.

Sur demande faite par écrit, le nom de la variété, telle que la décrit le propriétaire ou l'expéditeur, peut être notée sur le certificat, sous la rubrique réservée aux remarques; par exemple, *Soi-disant représentatif de la variété Commander*.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de tournesol de confiserie (Canada)

Nom de grade	*Norme de qualité	
	*Condition	*Poids spécifique minimum (kg/hl)
Canada n° 1	Bien mûrie et d'un goût agréable	31
Canada n° 2	Raisonnablement bien mûrie et d'un goût agréable	29
Si les caract. du tournesol n° 2 ne sont pas satisfaites, classez		*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Poids léger*

Nom de grade	*Dommages (%)			*Déglumées (%)
	*Chauffées	*Graines insectisées	*Total	
Canada n° 1	Environ 0,5	2,0	4,0	5,0
Canada n° 2	1,0	4,0	8,0	5,0
Si les caract. du tournesol n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Chauffées*	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Graines insectisées*	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Endommagées*	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Déglumées*

Nom de grade	Matières étrangères			
	Autres grains (%)	Sclérotiniose (%)	Boulettes de terre (%)	Pierres
Canada n° 1	2,5	1,0	2,5	3G
Canada n° 2	2,5	2,0	2,5	3G
Si les caract. du tournesol n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange*	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange*	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange*	–jusqu'à 2,5 % - *Graine de tournesol, Rejeté (grade OC) - Pierres* ou *Graine de tournesol, Échantillon EC - Pierres*. –plus de 2,5 % - *Graine de tournesol - Récupérées*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Graine de tournesol aux fins d'huile (Canada)

Nom de grade	Norme de qualité	
	*Condition	Poids spécifique minimum (kg/hl)
Canada n° 1	Bien mûrie et d'un goût agréable	35
Canada n° 2	Raisonnablement bien mûrie et d'un goût agréable	31
Si les caract. du tournesol n° 2 ne sont pas satisfaites, classez		*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Poids léger*

Nom de grade	*Dommages (%)			*Déglumées (%)
	*Chauffées	*Insectisées	*Total	
Canada n° 1	Environ 0,5	2,0	5,0	5,0
Canada n° 2	1,0	4,0	10,0	5,0
Si les caract. du tournesol n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Chauffées*	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Graines insectisées*	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Endommagées*	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Déglumées*

Nom de grade	Matières étrangères			
	Autres grains (%)	Sclérotiniose (%)	Boulettes de terre (%)	Pierres
Canada n° 1	2,5	1,0	2,5	3G
Canada n° 2	2,5	2,0	2,5	3G
Si les caract. du tournesol n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange*	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange*	*Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange*	–jusqu'à 2,5 % - *Graine de tournesol, Rejeté (grade OC) - Pierres* ou *Graine de tournesol, Échantillon EC - Pierres.* –plus de 2,5 % - ***Graine de tournesol - Récupérées***

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 5,0 % du poids de l'échantillon.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

Non commercialement propre

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près. Appliquez la déduction directe de 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation des impuretés légères attribuables à la manutention. Les impuretés sont déterminées en suivant les procédures s'appliquant aux échantillons primaires.

Les impuretés légères attribuables à la manutention se rapportent aux poussières et autres matières qui s'accumulent dans le grain à mesure qu'il est acheminé dans le réseau de manutention. Elles sont déterminées à l'aide d'un tamis à trous ronds n° 4,5.

Classement

À l'exportation, la graine de tournesol est classée en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

15. Graine de carthame

Détermination du taux d'impuretés **15-2**
Définitions 15-2
Impuretés non déclarées 15-2
Procédures normales de nettoyage 15-2
Composition des impuretés 15-3
Classement **15-4**
Définitions importantes 15-4
Poids net de l'échantillon 15-4
Compte des grains (G) 15-4
Substances dangereuses dans les échantillons 15-4
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 15-5
Facteurs de classement 15-6
Autres grains (OGS) 15-6
Boulettes de terre (EP) 15-6
Boulettes de terre molles (SEP) 15-6
Dommages (DMG) 15-6
Excrétions (EXCR) 15-7
Glumes (HULLS) 15-7
Graines chauffées (HTD) 15-7
Graines déglumées (DHULL) 15-7
Graines pourries (ROT) 15-7
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 15-7
Matières autres que céréales (MOTCG) 15-7
Odeur (ODOR) 15-8
Pierres (STNS) 15-8
Variétés (VAR) 15-8
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation —Graine de carthame, Canada **15-9**
Exportations **15-10**
Commercialement propre (CC) 15-10
Non commercialement propre (NCC) 15-10
Classement 15-10

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Graine de carthame, Échantillon Canada - Graines brûlées,*
- *Graine de carthame, Échantillon - Graines récupérées,*
- *Graine de carthame, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,*
- *Graine de carthame, Échantillon - Graines condamnées.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 7
Commande pneumatique	n° 7
Crible	aucun
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux ou plusieurs portions représentatives d'environ 250 g. Nettoyez chaque portion séparément.

3. Passez l'échantillon au tamis à trous ronds n° 15 emboîté sur un tamis à fentes n° 6 ou à sarrasin n° 6, ou les deux, avec un plateau vide à la position inférieure.

4. Mettez le tarare Carter en marche.

5. Versez dans la trémie la portion de l'échantillon qui a passé au tamis à trous ronds n° 15.

6. Des matières retenues par le tamis à trous ronds n° 15, triez à la main toutes les graines de carthame entières ou cassées et remettez-les dans l'échantillon nettoyé.

7. Déterminez les impuretés en consultant la liste des matières décrites dans *Composition des impuretés*..

Composition des impuretés

- les matières étrangères extraites par le tamis à trous ronds n° 15;
- les matières extraites par le tamis à fentes n° 6, le tamis à sarrasin n° 6, ou les deux;
- les matièrs extraites par aspiration, sauf les graines de carthame saines et entières;
- les boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé représentant jusqu'à 2,5 % de l'échantillon en poids – si le pourcentage de boulettes de terre molles est de 2,5 % ou plus, les boulettes de terre molles constituent un facteur de classement.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans 500 g de l'échantillon.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives divisées obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus (**ne vous servez pas d'une taille inférieure**).

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portions représentatives du carthame aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Autres grains	100	250	250
Boulettes de terre molles	100	100	100
Dommages	100	100	100
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Glumes	100	250	250
Graines chauffées	100	100	100
Graines déglumées	100	100	100
Graines pourries	100	100	100
Matières autres que céréales	100	250	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	500	1000

Facteurs de classement

Autres grains (OGS)

Les autres grains dans la graine de carthame se rapportent au blé, au seigle, au triticale, à l'orge, à l'avoine et au gruau d'avoine, y compris le gruau de folle avoine, qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins de classement

Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère exercée par un doigt — si elles ne s'effritent pas, elles sont consirérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent 2,5 % ou plus du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles constituent le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon en fonction des facteurs déterminants des grades.

Dommages (DMG)

Les graines endommagées sont gelées, vertes, cassées, chauffées, insectisées ou autrement non saines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Glumes (HULLS)

Les graines dont les glumes sont intactes, mais qui ne contiennent aucune chair, sont considérées comme des glumes. Les glumes auxquelles moins d'un tiers du grain est attaché font également partie de ce facteur.

Portion représentative aux fins de classement

Minimum—100 g	Optimum—250 g	Exportation—250 g

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristiques de graines qui ont chauffé durant l'entreposage. Les graines chauffées comprennent les graines décolorées par séchage artificiel, mais non pas les graines carbonisées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—100 g	Exportation—100 g

Graines déglumées (DHULL)

Les graines cassées et entières qui n'ont pas de glumes sont considérées comme étant déglumées.

Portion représentatives aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—100 g	Exportation—100 g

Graines pourries (ROT KRNL)

Les graines pourries ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristiques de graines qui ont chauffé durant l'entreposage. Les graines pourries sont considérées en combinaison avec les graines chauffées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—100 g	Exportation—100 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales se rapportent aux graines de mauvaises herbes et aux autres grains qui ne sont pas facilement extractibles et peuvent inclure les pois, les lentilles, les haricots, le maïs, les autres graines cultivées ou sauvages, et les graines atteintes de l'ergot ou de la sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Graine de carthame, Échantillon Canada - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Graine de carthame, Échantillon Canada - Graines chauffées*
une odeur excessive de brûlé	*Graine de carthame, Échantillon Canada - Graines brûlées*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Variétés (VAR)

La graine de carthame est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation —Graine de carthame, Canada

Nom de grade	*Condition	*Dommages (%)	
		*Chauffées	*Total
Canada n° 1	Bien mûrie, d'une bonne couleur naturelle	Aucun	3,0
Canada n° 2	Raisonnablement bien mûrie, peut être modérément tachée par les intempéries	Aucun	10,0
Canada n° 3	Exclue des grades précédents en raison d'être tachée par les intempéries; peut avoir l'odeur caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur nettement sure, rance ou de moisi	1,0	10,0
Si les caract. du carthame n° 3 ne sont pas satisfaites, classez		*Graine de carthame, Échantillon Canada - Chauffées*	*Graine de carthame, Échantillon Canada - Endommagées*

Nom de grade	Déglumées (%)	*Glumes (%)
Canada n° 1	2,0	Environ 0,5
Canada n° 2	5,0	1,0
Canada n° 3	8,0	2,0
Si les caract. du carthame n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Graine de carthame, Échatillon Canada - Déglumées*	*Graine de carthame, Échantillon Canada - Glumes*

Nom de grade	Matières étrangères		
	*Matières autres que céréales (%)	Pierres	*Total, y compris céréales (%)
Canada n° 1	Environ 0,2	3G	Environ 0,5
Canada n° 2	Environ 0,5	3G	2,0
Canada n° 3	1,0	3G	5,0
Si les caract. du carthamen° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Graine de carthame, Échantillon Canada - Mélange*	–jusqu'à 2,5 % - *Rejété (grade OC) - Pierres* ou *Graine de carthame, Échantillon EC - Pierres.* –plus de 2,5 % - *Graine de carthame, Échantillon - Récupérées*	*Graine de carthame, Échantillon Canada - Mélange*

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations qui sont considérées comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 2,5 % en poids d'impuretés.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, la graine de carthame est classée en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

16. Pois

Détermination du taux d'impuretés **16-2**
Définitions 16-2
Impuretés non déclarées 16-2
Procédures normales de nettoyage 16-2
Composition des impuretés 16-3
Calibrage des pois jaunes **16-4**
Classement **16-5**
Définitions importantes 16-5
Poids net de l'échantillon 16-5
Substances dangereuses dans les échantillons 16-5
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 16-5
Facteurs de classement 16-7
Autres dommages (ODMG) 16-7
Boulettes de terre (EP) 16-7
Boulettes de terre molles (SEP) 16-7
Classes 16-7
Couleur (CLR) 16-7
Dommages (DMG) 16-8
Ergot (ERG) 16-8
Excrétions (EXCR) 16-8
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 16-9
Matières étrangères (FM)\ 16-9
Nécrose interne 16-9
Odeur (ODOR) 16-9
Pierres (STNS) 16-10
Pois d'autres couleurs (POOCLR) 16-10
Pois brûlés (FBNT) 16-10
Pois chauffés (HTD) 16-10
Pois délavés (BLCH) 16-10
Pois fendus (SPLTS) 16-11
Pois insectisés (I DMG) 16-11
Pois ratatinés (SHV) 16-11
Sclerotiniose (SCLT SC) 16-11
Semence traitée 16-11
Téguments fendillés (CSDC) 16-12
Variété (VAR) 16-12
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation **16-13**
Pois verts, Canada 16-13
Pois, Canada, autre que pois verts et pois chiches 16-14
Pois fourragers, Canada 16-15
Exportations **16-16**
Classement 16-16

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Pois, Échantillon Canada (couleur ou variété) - Grains brûlés,*
- *Pois, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Pois, Échantillon - Canada (couleur ou variété) - Mélange, Semence traitée,*
- *Pois, Échantillon - Grains condamnés,*
- *Pois fourragers, Canada.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux portions représentatives d'environ 250 g. Nettoyez chaque portion séparément.

2. Passez la portion au tamis à fentes qui permettra d'extraire le maximum de pois fendus tout en assurant la perte minimum de pois entiers. Utilisez un des tamis suivants :

   à fentes n° 8 à fentes n° 9 à fentes n° 11

3. Déterminez les impuretés en consultant la liste des matières décrites dans la *Composition des impuretés.*

Composition des impuretés

- toutes les matières étrangères végétales grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon triées à la main de l'échantillon tamisé;
- les pois fendus extraits par tamisage – inscrivez le pourcentage des pois fendus dans les impuretés;
- les autres matières extraites par tamisage.

Calibrage des pois jaunes

Dans le cas des pois jaunes seulement, le calibre fait partie du nom de grade.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 250 g.

2. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds n° 14.

3. Déterminez les matières retenues par le tamis à trous ronds n° 14.

<table>
<tr><th>95 % ou plus des matières retenues par le tamis à trous ronds n° 14</th><th colspan="3">Moins de 95 % des matières sont retenues par le tamis à trous ronds n° 14</th></tr>
<tr><td>L'échantillon est désigné comme étant Gros.</td><td colspan="3">1. Combinez à nouveau l'échantillon.
2. Passez l'échantillon au tamis à trous ronds n° 15 et au tamis à trous ronds n° 11.
3. Déterminez la portion passant au tamis à trous ronds n° 15.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">90 % ou plus de matières passent au tamis à trous ronds n° 16</td><td>Moins de 90 % de matières passent au tamis</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Déterminez la quantité retenue par le tamis à trous ronds n° 11.</td><td rowspan="2">Classé sans référence au calibre</td></tr>
<tr><td></td><td>95 % ou plus</td><td>Moins de 95 %</td></tr>
<tr><td></td><td>L'échantillon est désigné comme étant Petit.</td><td>Classé sans référence au calibre.</td><td></td></tr>
</table>

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(ne vous servez pas d'une taille inférieure).**

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portions représentatives des pois aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Autres dommages, nécrose interne	50	100	100
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	50	100	100
Ergot	250	500	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Matières étrangères	100	250	500
Nécrose interne	50	100	100
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois d'autres couleurs, classes	50	100	100
Pois brûlés	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois chauffés	100	250	500
Pois délavés	50	100	100
Pois fendus	50	100	100
Pois insectisés	50	100	100
Pois ratatinés	50	100	100
Pois verts délavés	50	100	100
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Téguments fendillés	50	100	100

Facteurs de classement

Autres dommages (ODMG)

Les autres dommages se rapportent à

- tous les dommages autres que les pois fendus, insectisés, chauffés ou ratatinés;
- toute décoloration ou dommage physique causée à la face supérieure du cotylédon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

Voir *Matières étrangères.*

Boulettes de terre molles (SEP)

Voir *Matières étrangères.*

Classes

Il y a deux classes de pois – les pois verts et jaunes. La classe fait partie du nom de grade. La couleur est fonction de la couleur du cotylédon. Voir *Pois d'autres couleurs.*

Couleur (CLR)

La couleur en tant que facteur de classement est évaluée après l'extraction des pois endommagés ou des pois d'autres couleurs. Consultez les tableaux ou guides des couleurs pour détecter les pois d'autres couleurs.

Si les pois sont . . .	La couleur est . . .
d'une couleur vive normale	bonne
modérément immatures, légèrement altérés par suite d'un contact avec le sol ou tachés	passable

Si un échantillon de pois jaunes contient . . .	L'échantillon est alors . . .
des pois verts	considéré comme étant endommagé seulement si les pois sont endommagés à cause d'un autre facteur
des pois entiers ou fendus qui sont nettement verts d'un bout à l'autre à cause d'immaturité ou de la variété	*Pois d'autres couleurs*
des pois jaunes immatures	considéré comme étant endommagé seulement si les pois sont endommagés à cause d'un autre facteur
des pois immatures qui ne sont pas nettement verts	considéré comme n'étant pas endommagé, mais on en tient compte en évaluant l'aspect général de l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Dommages (DMG)

Les pois endommagés se rapportent aux :

- pois fendus ou cassés dont plus d'un quart du pois est arraché;
- pois entiers qui sont germés, chauffés, ratatinés, insectisés, fortement détériorés ou autrement endommagés de façon à nuire fortement à l'aspect ou à la qualité du pois.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Granulés d'engrais (FERTPLTS)

Voir *Matières étrangères.*

Légumineuses autres que les pois verts ou jaunes

Dans les pois fourragers, les légumineuses autres que les pois verts ou jaunes se rapportent spécifiquement aux pois perdrix ou pois ridés. Ces derniers ne sont pas considérés comme faisant partie des matières étrangères. Les autres légumineuses comme les haricots, les pois chiches et les lentilles sont comprises dans les matières étrangères.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les pois ou les pois fendus, telles queles grains ergotés ou sclérotés, les matières minérales, les pierres, les autres grains et les boulettes de terre.

- Dans les pois fourragers, les téguments ne sont pas considérés comme des matières étrangères.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Nécrose interne

Ce trouble nutritionnel, dû à une carence de manganèse dans le sol, cause des taches ou cavités d'un brun rougeâtre foncé sur la surface intérieure des cotylédons. La nécrose interne est considérée comme *Autres dommages* dans les pois.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédure

Passez la portion représentative à la machine à perler pour fendre et exposer la surface intérieure du cotylédon.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ...	Le grade est alors ...
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Odeur*

une odeur excessive d'échauffement	*Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Pois chauffés*
une odeur excessive de brûlé	*Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Pois brûlés*

Pierres

Voir *Matières étrangères.*

Pois d'autres couleurs (POOCLR)

Ce facteur se rapporte à tous les pois entiers ou fendus qui sont évidemment d'une autre couleur ou classe.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Pois brûlés (FBNT)

Les pois carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Aucun grain brûlé n'est toléré dans les pois ou les pois fendus.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation —échantillon d'analyse

Pois chauffés (HTD)

Les pois ou les pois fendus dont les téguments sont ternes ou dont les cotylédons sont décolorés, allant d'un brun roux pâle à un brun foncé, sont considérés comme étant chauffés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Procédures

1. Triez à la main les pois chauffés.
2. Coupez les pois pour exposer le cotylédon.

Si les pois . . .	Les pois sont classés comme . . .
sont légèrement endommagés, ont la chair d'un brun roux pâle et dégagent l'odeur d'échauffement	pois chauffés
sont autrement atteints d'un facteur	pois endommagés

Pois délavés (BLCH)

Ce facteur ne s'applique qu'aux pois verts.

Les pois verts sont considérés comme étant délavés si un huitième ou plus de la surface du cotylédon est décoloré à une couleur jaunâtre distincte qui les distingue nettement de leur couleur naturelle.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures

Les pois délavés sont extraits à la main.

Pois fendus (SPLTS)

Les pois fendus se rapportent aux pois fendus, aux pois fendus d'autres couleurs, aux morceaux cassés qui comptent moins des trois quarts de la graine entière, et aux moitiés qui sont légèrement fixées aux téguments.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Pois insectisés (I DMG)

Les pois ou pois fendus sont endommagés par les insectes tels que le charançon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Pois ratatinés (SHV)

La forme des pois ratatinés est nettement altérée et échaudée, ou la surface est fortement potelée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Sclerotiniose (SCLT SC)

Voir *Matières étrangères*.

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.

2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Pois retenus, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Pois, Échantillon condamné* ou *Pois, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée.*

Téguments fendillés (CSDC)

Ce facteur se rapporte aux :

- pois dont les téguments sont visiblement fendillés – si les pois sont autrement endommagés, c'est la tolérance des pois endommagés qui s'applique et non pas celle des téguments fendillés;
- pois dont une partie du tégument ou le tégument entier est enlevé;
- pois cassés dont moins d'un quart du pois est arraché – les pois cassés dont plus d'un quart du pois est arraché sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Total, matières étrangères

Dans les pois fourragers, le total des matières étrangères se rapportent à toutes les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5 6/4 et toutes les matières étrangères triées à la main de l'échantillon.

Variété (VAR)

Sur demande faite par écrit, la variété fait partie du nom de grade, par exemple, *Pois, Canada n° 2, Maple*. L'inscription « pureté variétale non garantie » figure dans la section réservée aux remarques sur les certificats délivrés portant le nom de la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Pois verts, Canada

Nom de grade	*Couleur	*Autres classes et délavés(%)		
		*Autres classes	*Délavés	*Total
Canada n° 1	Bonne couleur naturelle	Environ 0,5	2,0	2,0
Canada n° 2	Couleur passable	1,0	3,0	3,8
Canada n° 3	Couleur atypique	2,0	5,0	6,5
Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez		–jusqu'à 10,0 % - *Pois, Échantillon (Verts ou variété) - Couleurs mélangées* –plus de 10,0 % - *Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées*	*Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Délavés*	*Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Couleurs mélangées et pois délavés*

Nom de grade	Matières étrangères (%)			*Téguments fendillés, y compris pois fendus(%)
	Ergot	Excrétions	*Total	
Canada n° 1	0,05	0,01	Environ 0,1	5,0
Canada n° 2	0,05	0,01	Environ 0,2	8,0
Canada n° 3	0,05	0,01	Environ 0,5	13,0
Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Ergot*	*Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Excrétions*	*Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Mélange*	*Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Téguments fendillés*

Nom de grade	*Dommages (%)					
	*Chauffés	*Pois insectisés	*Autres dommages	*Ratatinés	*Fendus	*Total
Canada n° 1	Aucun	0,3	2,0	2,0	Environ 0,5	3.0
Canada n° 2	Environ 0,1	0,8	4,0	4,0	1,0	5.0
Canada n° 3	Environ 0,5	2,5	10,0	8,0	5,0	12,0
Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Chauffés*	*Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Insectisés*	*Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Endommagés*	*Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Ratatinés*	*Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Fendus*	*Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Endommagés*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Pois, Canada, autres que pois verts et pois chiches

Nom de grade	*Couleur	*Pois d'autres couleurs (%)	Matières étrangères (%)		
			Ergot	Excrétions	*Total
Canada n° 1	Bonne couleur naturelle	1,0	0,05	0,01	Trace
Canada n° 2	Couleur passable	2,0	0,05	0,01	Environ 0,5
Extra Canada n° 3	Couleur passable	2,0	0,05	0,01	Environ 0,5
Canada n° 3	Couleur atypique	3,0	0,05	0,01	1,0
Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez		*Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Couleurs mélangées*	*Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Ergot*	*Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Excrétions*	*Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Mélange*

Nom de grade	*Téguments fendillés, y compris pois fendus		*Dommages (%)	
	*Fendus	*Total	Chauffés	Pois insectisés
Canada n° 1	1,0	5,0	Aucun	1,0
Canada n° 2	2,5	9,5	Environ 0,05	1,5
Extra Canada n° 3	5,0	13,0	Environ 0,05	1,5
Canada n° 3	5,0	15,0	Environ 0,2	4,0
Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Pois Échantillon, Canada (Jaunes ou variété) - Fendus* **Plus de 5,0 % fendus et 3,0 % d'autres couleurs: and** *—Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées et pois fendus*	*Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Téguments fendillés*	*Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Chauffés*	*Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Insectisés*

Nom de grade	*Dommages (%)			
	Autres dommages	Ratatinés	Fendus	Total
Canada n° 1	3,0		1,0	3,0
Canada n° 2	5,0		2,5	5,0
Extra Canada n° 3	5,0		5,0	8,5
Canada n° 3	10,0		5,0	10,0
Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Endommagés*	*Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Ratatinés*	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Fendus **–plus de 3,0 % d'autres couleurs -** *Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées et pois fendus*	*Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Endommagés*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Pois fourragers, Canada

Nom de grade	Matières inertes (%)	Ergot (%)	Excrétions (%)	Petites graines et impuretés légères (matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5/64 (%)	Total, matières étrangères (%)	Légumineuses autres que pois verts ou jaunes (%)	Chauffés (%)
Pois fourragers	1,0	0,05	0,02	0,5	6,0	5,0	1,0
Si les caract. des pois fourragers ne sont pas satisfaites, classez	*Pois fourragers, Échantillon Canada - Matières inertes*	*Pois fourragers, Échantillon Canada - Ergot*	*Pois fourragers, Échantillon Canada - Excrétions*	*Pois fourragers, Échantillon Canada - Petites graines et impuretés légères*	*Pois fourragers, Échantillon Canada - Matières étrangères totales*	*Pois fourragers, Échantillon Canada - Légumineuses autres que pois verts ou jaunes*	*Pois fourragers, Échantillon Canada - Pois fourragers chauffés*

Exportations

Classement

À l'exportation, les pois sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires. Les matières étrangères dans les pois nettoyés ou traités sont considérées comme facteur de classement et ne sont pas déterminées comme impuretés. Les cargaisons contenant des impuretés ne peuvent pas être expédiées sans l'autorisation de la CCG.

17. Maïs

Détermination du taux d'impuretés **17-2**
Définitions 17-2
Impuretés non déclarées 17-2
Procédures normales de nettoyage : tarare Carter 17-2
Procédures normales de nettoyage : procédures manuelles 17-3
Composition des impuretés 17-3
Estimer le pois spécifique du maïs bien mûri après le séchage **17-4**
Classement **17-5**
Définitions importantes 17-5
Poids net de l'échantillon 17-5
Compte des grains (G) 17-5
Substances dangereuses dans les échantillons 17-5
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 17-6
Facteurs de classement 17-7
Boulettes de terre (EP) 17-7
Boulettes de terre molles (SEP) 17-7
Classes 17-7
Dommages (DMG) 17-7
Excrétions (EXCR) 17-7
Grains brûlés (FBNT) 17-8
Grains caramélisés 17-8
Grains chauffés (HTD) 17-8
Grains pourris (ROT) 17-8
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 17-8
Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) 17-9
Matières étrangères (FM)\ 17-9
Moisissure pénicillium 17-9
Odeur (ODOR) 17-9
Pierres (STNS) 17-10
Semence traitée 17-10
Variétés (VAR) 17-11
Facteurs déterminants de grades primaires et d'exportation —Maïs, Ouest/Est canadien **17-12**
Exportations **17-13**
Classement 17-13
Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) 17-13

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près seulement sur tous les échantillons aux silos de collecte dans l'est du Canada. Dans toutes les autres régions, ces matières sont reconnues comme Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) et constituent un facteur de classement.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas où le maïs est classé dans les grades suivants :

- *Maïs, Échantillon Canada - Grains brûlés,*
- *Maïs, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Maïs, Échantillon - Mélange, Semence traitée,*
- *Maïs, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage : tarare Carter

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Déterminez le taux d'impuretés avant de déterminer le poids spécifique.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 10
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à trous ronds n° 12 (humidité de 25,0 % ou moins) à trous ronds n° 14 (humidité en sus de 25,0 %)
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 500 g de l'échantillon non nettoyé.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Arrêtez le tarare Carter.

6. Enlevez le bac qui contient l'échantillon de maïs.

7. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés.*

Procédures normales de nettoyage : procédures manuelles

Pour suivre les procédures manuelles normales de nettoyage du maïs, vous avez besoin du :

- tamis à trous ronds n° 12 pour le maïs dont le taux d'humidité est de 25 % ou moins;
- tamis à trous ronds n° 14 pour le maïs dont le taux d'humidité est supérieur à 25 %.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 500 g de l'échantillon non nettoyé.

2. Passez environ 250 g à la fois au tamis manuel approprié jusqu'à ce que vous croyez que toutes les matières possibles ont passé au tamis.

3. Triez à la main les matières retenues par le tamis selon les matières décrites dans la *Composition des impuretés.*

Composition des impuretés

- toutes les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 12 ou n° 14;
- toutes les matières étrangères et tous les morceaux d'épis triés à la main de l'échantillon, à l'exception des pierres.

Estimer le pois spécifique du maïs bien mûri après le séchage

Les échantillons de maïs ayant un taux d'humidité élevé révèlent une hausse du poids spécifique après le séchage. Consultez le tableau ci-dessous pour prévoir le poids spécifique du maïs bien mûri avant le séchage.

▲**Important** : Ce tableau n'est fourni qu'à titre de guide et ne s'applique qu'au maïs bien mûri. Les échantillons devraient être vérifiés à tous les ans pour assurer que la formule s'applique à l'état de la récolte courante.

Plage d'humidité	Quantité à ajouter	
	kg/hl	g/0,5 l
15,8 à 16,4	0,5	2,6
16,5 à 16,9	1,0	5,2
17,0 à 17,3	2,0	10,5
17,4 à 17,6	2,1	11,0
17,7 à 17,9	2,2	11,5
18,0 à 18,3	2,3	12,0
18,4 à 18,6	2,4	12,5
18,7 à 18,9	2,5	13,0

1. Trouvez la plage d'humidité se rapportant au poids spécifique de l'échantillon.

2. Ajoutez la quantité s'appliquant à cette plage d'humidité dans les unités appropriées, soit kg/hl ou g/l.

   ▲**Important** : Si le poids spécifique est toujours un facteur de classement, l'échantillon doit être séché en l'exposant et le poids spécifique doit être déterminé avec exactitude.

Par exemple,

La teneur en eau de l'échantillon analysé est de 17,5 %, et le poids spécifique est en unités kg/hl.

Plage d'humidité	Quantité à ajouter	
	kg/hl	g/0,5 l
17,4 à 17,6	2,1	11,0

Ajoutez 2,1 au poids spécifique en kg/hl.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de maïs.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives du maïs aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Classes	100	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Dommages	100	**500**	500
Excrétions	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Grains brûlés	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Grains chauffés et pourris	100	**500**	500
Maïs fendillé et matières étrangères	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Odeur	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Pierres	500	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Semence traitée	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Maïs fendillé et matières étrangères*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Maïs fendillé et matières étrangères*.

Classes

Le maïs est défini comme étant du maïs jaune, blanc ou mélangé. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Maïs, Échantillon OC jaune - Grains chauffés*.

Les échantillons de maïs jaune et blanc qui contiennent moins de 95,0 % d'une classe particulière sont désignés comme étant *Mélangé*; par exemple, *Maïs OC n° 1 - Mélangé*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
100 g	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Dommages (DMG)

Les grains endommagés se rapportent aux grains entiers ou aux morceaux de grains qui sont :

- atteints de la moisissure pénicillium ou de tout autre type de moisissure;
- germés;
- altérés par le sol;
- abîmés par les intempéries;
- atteints d'une maladie;
- atteints de la gelée;
- roussis par un séchoir;
- chauffés naturellement ou par un séchoir, ou caramélisés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
100 g	500 g	500 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Aucune tolérance ne s'applique aux excrétions dans le maïs.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Aucune tolérance ne s'applique aux grains brûlés dans le maïs.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Grains caramélisés

Les grains caramélisés sont les grains qui étaient très immatures au moment du séchage à température élevée dans un séchoir, et la chaleur a altéré l'apparence des grains pour leur donner la coloration roussie semblable aux grains chauffés. La glume extérieure du grain peut être enlevée pour révéler un grain légèrement endommagé à l'intérieur. Ces grains sont considérés comme étant endommagés.

Grains chauffés (HTD)

Les grains chauffés révèlent au moins une des caractéristiques suivantes :

- des grains entiers ou des morceaux de grains dont la coloration du grain entier passe d'un jaune ambré à un brun foncé;
- des grains qui sont entièrement décolorés par la fermentation et ne révèlent aucune couleur naturelle sur les sommets ou sur les dorsals, ou sur les deux;
- le germe du grain passe d'un jaune ambré à brun foncé et est fortement gonflé dans la région du germe lorsque chauffé dans un séchoir;
- le grain de tout autre grain qui est chauffé.

Si les grains ne révèlent aucune de ces caractéristiques, mais sont entiers ou sains, ils sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—500 g	Exportation—500 g

Grains pourris (ROT)

Les grains pourris sont les grains entiers ou les morceaux de grains qui révèlent une décomposition nettement avancée et qui semblent spongieux sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—500 g	Exportation—500 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.

- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Maïs fendillé et matières étrangères.*

Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM)

Le maïs et les matières étrangères comprennent n'importe quelle des matières suivantes :

- toutes les matières, y compris les grains et les morceaux de grains de maïs ou de tout autre grain qui passent au tamis à trous ronds n° 12 ou, dans le cas d'échantillons ayant un taux d'humidité au-dessus de 25,0 %, au tamis à trous ronds n° 14;
- toutes les matières étrangères triées à la main de l'échantillon, y compris les morceaux d'épis qui n'ont pas été extraits par tamisage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

▲ **Important** : Suivez les procédures pour déterminer le taux d'impuretés, à l'exception de ce qui suit. Si les matières étrangères sont chauffées, ajoutez-les à la tolérance s'appliquant aux grains chauffés. Ces matières ne sont pas considérées comme maïs fendillé et matières étrangères.

Matières étrangères (FM)

Voir *Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM).*

Moisissure pénicillium

Les germes de grains atteints de la moisissure pénicillium sont soit d'un bleu foncé ou encore, une rayure bleue moisie est visible sous la glume du germe. Dans ce dernier cas, pelez la glume du germe pour examiner le germe.

Les grains atteints d'une moisissure pénicillium font partie de la tolérance des grains endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ...	Le grade est alors ...
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Maïs, Échantillon OC/EC - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Maïs, Échantillon OC/EC - Grains chauffés*
une odeur excessive de brûlé	*Maïs, Échantillon OC/EC - Grains brûlés*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
500 g	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Maïs retenu, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*

4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Maïs, Échantillon condamné* ou *Maïs, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée.*

Variétés (VAR) Le maïs est classé sans référence à la variété.

Facteurs déterminants de grades primaires et d'exportation—Maïs, Ouest/Est canadien

Nom de grade	*Norme de qualité	
	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/05 l)	*Condition
OC/EC nº 1	68,0 (344)	Frais, de goût agréable et de grosseur uniforme
OC/EC nº 2	66,0 (333)	Frais et de goût agréable
OC/EC nº 3	64,0 (322)	Frais et de goût agréable
OC/EC nº 4	62,0 (311)	Frais et de goût agréable
OC/EC nº 5	58,0 (290)	Peut dégager une légère odeur, mais pas sure ni de moisi
Si les caract. du maïs nº 5 ne sont pas satisfaites, classez	*Maïs, Échantillon OC/EC (Classe) - Poids léger*	

Nom de grade	*Dommages (%)		Pierres	Maïs fendillé et matières étrangères (%)
	*Chauffés	*Total		
OC/EC nº 1	Environ 0,1	3,0	3G	2,0
OC/EC nº 2	Environ 0,2	5,0	3G	3,0
OC/EC nº 3	Environ 0,5	7,0	3G	5,0
OC/EC nº 4	1,0	10,0	3G	7,0
OC/EC nº 5	3,0	15,0	3G	12,0
Si les caract. du maïs OC/EC nº 5 ne sont pas satisfaites, classez:	*Maïs, Échantillon OC/EC (Classe) - Chauffés*	*Maïs, Échantillon OC/EC (Classe) - Endommagés*	2,5 % ou moins - *Maïs Rejeté (grade OC) - Pierres* ou *Maïs, Échantillon EC (classe) - Pierres.* plus de 2,5 %—*Maïs, Échantillon - Récupérés*	Jusqu'à 50,0 %—*Maïs, Échantillon OC/EC (Classe) C.C.F.M.* Plus de 50,0 % —*Échantillon, Maïs fendillé et matières étrangères*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Classement

À l'exportation, le maïs est classé en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM)

À cause du bris qui se produit durant la manutention aux silos terminaux et de transbordement, arrondissez au chiffre inférieur entier le plus près les pourcentages en poids de CCFM seulement dans le cas d'expéditions officiellement échantillonnées et inspectées en partance d'un silo terminal ou de transbordement.

Par exemple, le pourcentage d'un échantillon contenant 4,7 % de maïs fendillé et matières étrangères est inscrit comme contenant 4,0 % de maïs fendillé et matières étrangères aux fins de classement seulement dans le cas d'échantillons officiellement échantillonnés et inspectés en partance d'un silo terminal ou de transbordement.

18. Lentilles

Détermination du calibre (calibrage) **18-2**
Détermination du taux d'impuretés **18-3**
Définitions 18-3
Procédures normales de nettoyage 18-4
Composition des impuretés 18-4
Nettoyage pour améliorer le grade 18-5
Classement **18-6**
Définitions importantes 18-6
Poids net de l'échantillon 18-6
Substances dangereuses dans les échantillons 18-6
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 18-7
Facteurs de classement 18-8
Ascochytose 18-8
Boulettes de terre (EP) 18-8
Boulettes de terre molles (SEP) 18-8
Couleur (CLR) 18-8
Dommages (DMG) 18-9
Ergot (ERG) 18-9
Excrétions (EXCR) 18-9
Gelée (FR) 18-9
Givre blanc 18-10
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 18-10
Lentilles brûlées (FBNT) 18-10
Lentilles cassées 18-10
Lentilles chauffées (HTD) 18-10
Lentilles fendues 18-11
Lentilles germées (SPTD) 18-11
Lentilles pelées, fendues et cassées (PLDSPLTBKN) 18-11
Lentilles tachées (STND) 18-11
Matières étrangères (FM) 18-11
Odeur (ODOR) 18-11
Pierres (STNS) 18-12
Sclérotiniose (SCLT SC) 18-12
Semence traitée 18-12
Variétés (VAR) 18-13
Facteurs déterminants des grades primaires **18-14**
Lentilles autres que rouges, Canada 18-14
Lentilles rouges, Canada 18-15
Exportations **18-16**
Commercialement propre (CC) 18-16
Non commercialement propre (NCC) 18-16
Exportations traitées 18-16
Classement 18-16
Facteurs déterminants des grades d'exportation —Lentilles, Canada **18-17**

Détermination du calibre (calibrage)

Sur demande faite par écrit, les lentilles traitées sont désignées comme étant petites ou grosses.

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 6
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à trous ronds n° 15
Tamis du centre	à trous ronds n° 12
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative de 250 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, arrêtez le tarare.

6. Pesez séparément. Le pourcentage en poids détermine le calibre des lentilles dans l'échantillon.

Si . . .	**Les lentilles sont alors . . .**
97 % ou plus de l'échantillon est retenu par le tamis à trous ronds n° 15	*Grosses*, par exemple, *Lentilles Canada n° 1 – grosses*
80 % ou plus de l'échantillon passe au tamis à trous ronds n° 12	*Petites*, par exemple, *Lentilles Canada n° 1 – petites*
la procédure donne d'autres résultats	classées sans référence au calibre.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.

2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲**Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Lentilles, Échantillon Canada - Grains brûlés,*
- *Lentilles, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Lentilles, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,*
- *Lentilles, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Réglage	Petit	Autre
Commande d'alimentation	n° 5	n° 6
Commande pneumatique	n° 7	n° 7
Crible	n° 1	n° 6
Tamis supérieur	à trous ronds n° 9	à trous ronds n° 12
Tamis du centre	plateau vide	plateau vide
Tamis inférieur	aucun	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

   - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
   - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.

6. Arrêtez le tarare.

7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

8. Enlevez le bac d'aspiration.

9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés.*

Composition des impuretés

- les matières autres que les lentilles entières qui sont retenues par le crible – les lentilles saines entières sont retournées à l'échantillon;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds choisi;
- les matières retenues par le bac d'aspiration;

- les matières extraites en suivant les procédures d'amélioration du grade par nettoyage spécial si le grade peut être amélioré.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. Tamisez l'échantillon à la main à l'aide du tamis manuel approprié.

   ▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

2. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—lentilles

Calibre des lentilles	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Petites	Tamis métallique manuel n° 9 x 9 Tamis manuel à trous ronds n° 10	les matières extraites au tamis sont ajoutées aux impuretés, à l'exception des lentilles saines entières
Grosses	Tamis métallique manuel n° 9 x 9	les matières extraites au tamis sont ajoutées aux impuretés, à l'exception des lentilles saines entières

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives des lentilles aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Dommages	25	50	100
Ergot	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Lentilles brûlées	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Lentilles chauffées	50	100	100
Lentilles pelées, fendues et cassées	25	100	100
Lentilles tachées	25	50	50
Matières étrangères	50	100	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Sclérotiniose	250	500	500
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Ascochytose

L'ascochytose est la maladie fongique qui s'attaque à la plante et à la graine de la lentille. Les lentilles sont considérées comme étant endommagées, peu importe l'ampleur des dommages.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Voir *Matières étrangères*.

Couleur (CLR)

La couleur est déterminée après l'extraction des lentilles tachées et endommagées, en se basant sur les normes ou les guides.

Expressions servant à décrire la couleur dans les tableaux des facteurs déterminants des grades

Expression	Caractéristiques
Bonne couleur naturelle	Les lentilles qui sont saines, bien mûries et sont d'une bonne couleur naturelle
Couleur naturelle raisonnablement bonne	Les lentilles qui sont modérément immatures, légèrement altérées par suite d'un contact avec le sol ou légèrement décolorées par l'entreposage ou par d'autres causes naturelles
Couleur passable	Les lentilles qui sont immatures mais pas vertes, modérément altérées par suite d'un contact avec le sol ou autrement modérément décolorées par des causes naturelles
Couleur médiocre	Les lentilles qui ne répondent pas aux critères des lentilles de couleur passable, mais ne sont pas fortement altérées par suite d'un contact avec le sol ou qui sont fortement décolorées (brun foncé).

Exposée à l'environnement ou oxydation
L'expression *exposée à l'environnement* ou le terme *oxydation* se rapportent à la décoloration normale du tégument qui se produit durant l'entreposage. La couleur peut varier, allant d'un brun roux pâle à brun ou à brun très foncé, selon la durée et les conditions d'entreposage.

Dommages (DMG)

Les lentilles endommagées peuvent être pelées, fendues, cassées, germées, nettement endommagées, gelées, nettement détériorées ou décolorées par les intempéries ou par une maladie, insectisées, chauffées ou autrement endommagées de façon à affecter physiquement la qualité.

▲ **Important** : Les lentilles qui sont déformées sont considérées comme étant saines, à moins qu'il n'y ait un autre facteur qui les a endommagées au-delà de la déformation.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
25 g	50 g	100 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
500 g	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Excrétions (EXCR)

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

---

Gelée (FR)

Les lentilles gelées révèlent normalement la combinaison du plissement et de l'adhérence directe de la glume au cotylédon, qui est d'une apparence plutôt translucide. Les lentilles gelées sont comprises dans la tolérance des *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
25 g	50 g	100 g

Procédures

1. Triez à la main les lentilles que vous soupçonnez d'être ridées.

2. Coupez la lentille pour voir si le cotylédon est cassant.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse. Vous devez en tenir compte au moment d'appliquer la tolérance générale pour les *Dommages*.

Si le givre blanc . . .	Les lentilles sont alors classées comme étant . . .
recouvre entièrement et abondamment les lentilles	endommagées
est suffisamment épars pour exposer la condition de la lentille	saines – on tient compte du givre blanc dans l'aspect général de l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—100 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Lentilles brûlées (FBNT)

Les lentilles brûlées sont carbonisées ou roussies par le feu. Une coupe transversale d'une lentille brûlée ressemble à du charbon qui a de nombreux trous d'air. Les trous air donnent une lentille de poids léger qui s'effrite facilement sous pression.

Aucune tolérance ne s'applique aux lentilles brûlées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Lentilles cassées

Voir *Lentilles pelées, fendues et cassées.*

Lentilles chauffées (HTD)

Les lentilles chauffées sont normalement de couleur brun roux foncé à noir.

Si l'échantillon contient . . .	Les lentilles sont classées comme étant . . .
des lentilles dont la couleur de la chair est d'un brun roûx et qui dégagent une odeur distincte d'échauffement	*chauffées*
des lentilles ayant subi d'autres dégâts	*endommagées.*

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures
Coupez la graine pour exposer le cotylédon et vérifiez s'il y a une décoloration.

Lentilles fendues Voir *Lentilles pelées, fendues et cassées.*

Lentilles germées (SPTD)

Les lentilles sont considérées comme étant germées lorsque la glume s'est séparée au-dessus du germe et que la germination est évidente. Tenez compte des lentilles germées au moment d'appliquer les tolérances pour les *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—100 g

Lentilles pelées, fendues et cassées (PLDSPLTBKN)

Les lentilles pelées, fendues et cassées se rapportent aux lentilles qui sont autrement saines dont la grosseur n'a pas atteint les trois quarts d'une graine entière ou dont moins de la moitié du tégument est intact.

Les lentilles ayant des téguments fendillés ou rognés sont considérées comme étant saines lorsque les moitiés sont bien fixées.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Lentilles tachées (STND)

Les lentilles tachées :

- sont atteintes d'une décoloration brunâtre variable (tache d'eau) qui est toutefois importante et nettement identifiable sur le tégument;
- sont endommagées et tachées par l'ascochytose;
- sont d'un bleu noir. Dans le cas de certaines lentilles, le tégument est naturellement décoloré à un bleu foncé. Seules les lentilles qui sont considérablement décolorées ainsi sont considérées comme étant tachées.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières qui ne sont pas des lentilles et des morceaux de lentilles.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Odeur (ODOR) Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,

- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ...	Le grade est alors ...
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Lentilles, Échantillon Canada - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Lentilles, Échantillon Canada - Lentilles chauffées*
une odeur excessive de brûlé	*Lentilles, Échantillon Canada - Lentilles brûlées*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Lentilles retenues, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Lentilles, Échantillon condamné* ou *Lentilles, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée.*

Variétés (VAR)

Sur demande faite par écrit, la variété de lentille fait partie du nom de grade; par exemple, *Canada n° 1, Laird.* La description *Pureté variétale non garantie* figure dans la section réservée aux remarques des certificats délivrés portant le nom de la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires

Lentilles autres que rouges, Canada

Nom de grade	*Condition	Couleurs contrastantes	*Tachées (%)	Damage (%)			
				*Chauffées	*Pelées, fendues et cassées	*Autres dommages	*Total
Canada n° 1	De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle	0,2	1,0	Environ 0,2	2,0	1,0	2,0
Canada n° 2	De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	0,5	4,0	Environ 0,5	3,5	2,0	3,5
Extra Canada n° 3	De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	2,0	7,0	Environ 0,5	5,0	5,0	5,0
Canada n° 3	Couleur passable	3,0	Aucune limite	1,0	10,0	10,0	10,0
Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez				*Lentilles, Échantillon Canada - Chauffées*	*Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées*	*Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées*	*Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées*

Nom de grade	Matières étrangères(%)					
	Ergot	Excrétions	Sclérotiniose	*Pierres	Autres matières étrangères	*Total
Canada n° 1	0,05	0,01	0,05	Environ 0,1	Environ 0,2	Environ 0,2
Canada n° 2	0,05	0,01	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5	Environ 0,5
Extra Canada n° 3	0,05	0,01	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5	Environ 0,5
Canada n° 3	0,05	0,01	0,05	Environ 0,2	1,0	1,0
Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Lentilles, Échantillon Canada - Ergot*	*Lentilles, Échantillon Canada - Excrétions*	*Lentilles, Échantillon Canada - Mélange*	2,5 % ou moins - *Lentilles, Rejetés (grade OC) - Pierres* ou *Lentilles, Échantillon EC - Pierres.* plus de 2,5 % - *Lentilles, Échantillon - Récupérées*	*Lentilles, Échantillon Canada - Mélange*	*Lentilles, Échantillon Canada - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Lentilles rouges, Canada

Nom de grade	*Condition	Couleurs contrastantes	Dommages (%)			
			*Chauffées	*Pelées, fendues et cassées	*Autres dommages	*Total
Canada n° 1	De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle	0,2	Environ 0,2	2,0	1,0	2,0
Canada n° 2	De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	0,5	Environ 0,5	3,5	2,0	3,5
Extra Canada n° 3	De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	2,0	Environ 0,5	5,0	5,0	5,0
Canada n° 3	Couleur passable	3,0	1,0	10,0	10,0	10,0
Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez			*Lentilles, Échantillon Canada - Chauffées*	*Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées*	*Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées*	*Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées*

Nom de grade	Matières étrangères (%)					
	Ergot	Excrétions	Sclérotiniose	*Pierres	Autres matières étrangères	*Total
Canada n° 1	0,05	0,01	0,05	Environ 0,1	Environ 0,2	Environ 0,2
Canada n° 2	0,05	0,01	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5	Environ 0,5
Extra Canada n° 3	0,05	0,01	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5	Environ 0,5
Canada n° 3	0,05	0,01	0,05	Environ 0,2	1,0	1,0
Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Lentilles, Échantillon Canada - Ergot*	*Lentilles, Échantillon Canada - Excrétions*	*Lentilles, Échantillon Canada - Mélange*	2,5 % ou moins — *Lentilles, Rejetés (grade OC) - Pierres* ou *Lentilles, Échantillon EC - Pierres.* plus de 2,5 % — *Lentilles, Échantillon - Récupérés*	*Lentilles, Échantillon Canada - Mélange*	*Lentilles, Échantillon Canada - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles contiennent 0,2 % ou moins en poids d'impuretés. Aucune impureté n'est déclarée.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction directe allant jusqu'à 0,2 %.

Exportations traitées

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations traitées en provenance d'installations autres que des silos terminaux et de transbordement, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % et est composé de ce qui suit :

- les matières retenues par le crible, autres que les lentilles entières qui sont triées à la main et remises dans l'échantillon;
- les matières qui passent au tamis choisi;
- les matières extraites par aspiration;
- les petites lentilles cassées et les parties des lentilles dont le poids dépasse 0,2 % du poids de l'échantillon et qui sont extractibles au tamis à trous ronds n° 10 et par aspiration.

Classement

Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation—Lentilles, Canada

Nom de grade	Condition	Couleurs contrastantes	Tachées (%)	Dommages (%)			
				Chauffées	Pelées, fendues et cassées	Autres dommages	Total
Canada n° 1	De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle	0,2	1,0	Environ 0,2	2,0	1,0	2,0
Canada n° 2	De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	0,5	4,0	Environ 0,5	3,5	2,0	3,5
Extra Canada n° 3	De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	2,0	7,0	Environ 0,5	5,0	5,0	5,0
Canada n° 3	Couleur passable	3,0	Aucune limite	1,0	10,0	10,0	10,0

Nom de grade	Matières étrangères (%)				
	Ergot	Sclérotiniose	Pierres	Autres matières étrangères	Total
Canada n° 1	0,05	0,05	Environ 0,1	Environ 0,2	Environ 0,2
Canada n° 2	0,05	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5	Environ 0,5
Extra Canada n° 3	0,05	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5	Environ 0,5
Canada n° 3	0,05	0,05	Environ 0,2	1,0	1,0

19. Haricots

Détermination du taux d'impuretés **19-2**
Définitions 19-2
Procédures normales de nettoyage 19-2
Classement **19-4**
Définitions importantes 19-4
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 19-4
Facteurs de classement 19-6
Autres classes de haricots propres au mélange (OCLBB) 19-6
Boulettes de terre (EP) 19-6
Boulettes de terre molles (SEP) 19-6
Classes 19-6
Classes contrastantes (CON CL) 19-6
Couleur (CLR) 19-6
Dommages (DMG) 19-7
Ergot (ERG) 19-7
Excrétions (EXCR) 19-8
Gangues boueuses 19-8
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 19-8
Haricots brûlés (FBNT) 19-8
Haricots cassés 19-8
Haricots chauffés (HTD) 19-8
Haricots fendus (SPLT) 19-9
Haricots moisis (MLDY) 19-9
Haricots pourris (ROT) 19-9
Matières étrangères (FM) 19-9
Odeur (ODOR) 19-10
Pierres (STNS) 19-10
Sclérotiniose (SCLT SC) 19-10
Semence traitée 19-11
Sol adhérent 19-11
Tache de magnésium 19-11
Variétés (VAR) 19-12
Analyses spéciales **19-13**
Haricots fendus 19-13
Téguments fendillés (CSDC) 19-13
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation **19-14**
Haricots (Canada) des classes canneberge, dolique à oeil noir ou à oeil jaune 19-14
Haricots ronds blancs, Canada 19-16
Haricots, Canada—autres que canneberge, dolique à oeil noir, à oeil jaune ou haricots ronds blancs 19-18
Exportations **19-20**
Commercialement propre (CC) 19-20
Non commercialement propre (NCC) 19-20
Classement 19-20

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près. Les impuretés ne sont déterminées que sur les échantillons non traités de haricots.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Haricots, Échantillon Canada (classe) - Grains brûlés,*
- *Haricots, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange, Semence traitée,*
- *Haricots, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Les impuretés ne sont déterminées que sur les échantillons non traités de haricots. Toutes les matières étrangères dans les échantillons non traités sont déterminées comme facteurs de classement.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

   - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
   - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

2. Choisissez le tamis manuel approprié pour le calibre des haricots.

   tamis à fentes n° 8;
   tamis à fentes n° 9;
   tamis à fentes n° 11.

3. Passez les échantillons au tamis à fentes approprié, en utilisant environ 250 g à la fois, pour extraire toutes les matières facilement extractibles.

4. Triez à la main la portion retenue par le tamis à fentes pour extraire toutes les matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon.

   ▲ **Important** : N'allez pas extraire les matières minérales, les grains atteints de l'ergot ou de la sclérotiniose, les graines de mauvaises herbes ou autres grains.

5. Déterminez le taux d'impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- toutes les matières extraites au tamis ou triées à la main, ou les deux, selon la procédure définie dans la section précédente;
- les boulettes de terre molles, c'est-à-dire les boulettes qui s'effritent sous pression, y compris les boulettes de terre, les granulés d'engrais, ou les boulettes de toutes les matières non toxiques de consistance semblable;
- les gangues boueuses de haricots, c'est-à-dire les haricots entièrement recouverts de boue adhérente qui peuvent toutefois être extraits facilement durant le traitement.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives des haricots aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Autres classes d'haricots propres au mélange	250	500	500
Classes contrastantes	100	500	500
Dommages	100	500	500
Ergot	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Haricots brûlés	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Haricots chauffés, pourris et moisis	100	500	500
Haricots fendus	100	500	500
Matières étrangères	100	500	500
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Sclérotiniose	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres classes de haricots propres au mélange (OCLBB)	Les classes de haricots propres au mélange sont les haricots sains des autres classes dont la couleur, le calibre et la forme sont semblables aux haricots prédominants dans un échantillon. **Portion représentative aux fins d'analyse** Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—500 g
Boulettes de terre (EP)	• Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. • Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.
Boulettes de terre molles (SEP)	Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être : • des boulettes de terre ou des granulés d'engrais; • toutes les matières non toxiques de consistance semblable. Les boulettes de terre sont considérées comme des matières étrangères.
Classes	Il y a plusieurs classes de haricots; par exemple, les haricots canneberges, les haricots à oeil noir, les petits haricots noirs. La classe des haricots fait partie du nom de grade; par exemple, *Haricots canneberges Canada n° 1*.
Classes contrastantes (CON CL)	Les haricots d'une autre classe qui sont d'une couleur, d'une grosseur ou d'une forme constrastantes aux haricots prédominants dans un échantillon sont considérés comme faisant partie d'une classe contrastante. **Portion représentative aux fins d'analyse** Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g
Couleur (CLR)	La couleur de l'échantillon nettoyé est déterminée après l'extraction des haricots tachés et endommagés. Aucune tolérance numérique ne s'applique à la couleur. Elle compte au moment d'évaluer la norme de qualité de l'échantillon.

Description utilisée dans les tableaux des facteurs déterminants des grades	Caractéristiques
Bonne couleur naturelle	Les haricots peuvent être légèrement ternes, légèrement immatures ou le sol peut y être légèrement adhérent.
Couleur raisonnablement bonne	Les haricots sont modérément immatures et le sol y est légèrement adhérent, ou ils sont légèrement tachés, ou ils sont décolorés par suite d'un entreposage.
Couleur passablement bonne	Le sol est modérément adhérent aux haricots ou ils sont tachés, ou ils sont modérément décolorés par suite d'un entreposage.
Couleur atypique	Les haricots ne répondent pas aux critères des haricots de couleur passablement bonne.

Exposée à l'environnement ou oxydation

Au moment d'évaluer une couleur qui ne répond pas aux normes des grades, vous pouvez également utiliser l'expression *exposée à l'environnement* ou le terme *oxydation*, ce qui se rapporte à la décoloration normale du tégument produite durant l'entreposage. La couleur peut varier, allant d'un brun roux pâle à brun ou à brun très foncé, selon la durée et les conditions d'entreposage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Dommages (DMG)

Les haricots endommagés se rapportent aux :

- haricots entiers, fendus ou cassés qui sont germés, très immatures, perforés, nettement détériorés ou décolorés par les intempéries ou par une maladie;
- haricots qui sont autrement endommagés de manière à nuire sérieusement à leur aspect ou leur qualité, y compris les gangues boueuses de haricots dans les haricots traités.

▲ **Important** : Les dommages représentent le facteur de classement le plus nuisible. Consultez l'Ordre de priorité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—500 g	Exportation—500 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Gangues boueuses de haricots

Les gangues boueuses de haricots se rapportent aux haricots qui sont entièrement recouverts de boue adhérente.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Haricots brûlés (FBNT)

Les haricots carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un haricot brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Aucune tolérance ne s'applique aux haricots brûlés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Haricots cassés

Voir *Haricots fendus*.

Haricots chauffés (HTD)

La même tolérance s'applique aux haricots chauffés, pourris et moisis.

Haricots ronds blancs

Les haricots ronds blancs chauffés révèlent un tégument terne et une coloration allant d'un crème à rouge brunâtre. La couleur est plus intense près de l'hile. Lorsqu'ils sont coupés en sens transversal, les cotylédons vont d'un brûn roux à un brun foncé. Les cotylédons d'un brun roux très pâle sont considérés comme étant endommagés plutôt que chauffés.

Haricots rouge foncé
Les haricots rouge foncé révèlent un tégument terne et une coloration allant d'un rouge foncé à noir.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédure
Pour déterminer l'ampleur des dommages, fendez le haricot. Ne le coupez pas sur la largeur.

Haricots fendus (SPLT)

Les haricots fendus se rapportent aux haricots fendus, aux morceaux cassés de haricots dont la grosseur n'a pas atteint les trois quarts d'un grain entier et aux haricots dont les moitiés sont légèrement fixées à des téguments fendillés.

▲ **Important :** Les haricots fendus ne se rapportent pas aux haricots qui sont autrement endommagés. Autrement dit, si un haricot fendu est endommagé, il est classé comme étant endommagé et non pas comme étant fendu.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures
Servez-vous d'un tamis à fentes pour séparer les haricots fendus. Remettez dans l'échantillon tous les haricots entiers qui passent au tamis.

Haricots moisis (MLDY)

Les haricots moisis se caractérisent pas la présence de moisissures extérieures bleu foncé qui se sont développées dans les fissures causées par les appareils. Les haricots rouge pâle et rouge foncé peuvent développer des moisissures intérieures de couleur jaune à noir dans la région du centre concave. La même tolérance s'applique aux haricots chauffés, pourris et moisis.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Haricots pourris (ROT)

Les haricots pourris sont les haricots entiers ou les morceaux de haricots qui révèlent une décomposition nettement avancée et qui semblent spongieux sous pression. La même tolérance s'applique aux haricots chauffés, pourris et moisis.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les haricots et les haricots fendus qui ne sont pas extraites durant le nettoyage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé	*Haricots, Échantillon Canada - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Haricots, Échantillon Canada - Haricots chauffés*
une odeur excessive de brûlé	*Haricots, Échantillon Canada - Haricots brûlés*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

La sclérotiniose n'attaque que les cultures à feuilles larges. Il ne faut pas la confondre avec l'ergot. La sclérotiniose n'est pas toxique.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Haricots retenus, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Haricots, Échantillon condamné* ou *Haricots, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée.*

Sol adhérent

Le sol adhérent est le sol qui colle aux haricots.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—500 g	Exportation—500 g

Procédures

- Les haricots entièrement recouverts sont reconnus comme des gangues boueuses de haricots. *Voir Dommages.*
- Autrement, déterminez la quantité de sol adhérent contre la norme s'appliquant à la couleur.

Tache de magnésium

La tache de magnésium est la tache noire qui pénètre le cotylédon. On la retrouve plus couramment dans les haricots canneberges. Les haricots ainsi atteints sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g	Optimum—250 g	Exportation—100 g

Procédures

Pour confirmer la présence de la tache de magnésium dans les haricots suspects, fendez les haricots pour exposer les cotylédons.

Variétés (VAR) Les haricots sont classés sans référence à la variété.

Analyses spéciales

Sur demande, les échantillons peuvent être analysés pour déterminer d'autres facteurs. L'expéditeur des haricots indique les facteurs à analyser et les tamis à utiliser.

Haricots fendus

Servez-vous d'un tamis à fentes pour vous aider à séparer les haricots fendus des haricots entiers.

Inscrivez tous les pourcentages à deux décimals.

Facteur	Portion représentative minimum à analyser (g)
Matières étrangères	500
Haricots sains entiers ou fendus	100
Haricots endommagés entiers ou fendus	100

Téguments fendillés (CSDC)

Les téguments fendillés se rapportent aux :

- haricots ayant des téguments fendillés;
- haricots dont une partie du tégument est absente;
- haricots dont le tégument a été percé par un insecte ou par un autre moyen.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Haricots (Canada) des classes canneberge, dolique à l'oeil noir ou à oeil jaune

Nom de grade	*Condition	*Autres classes de haricots propres au mélange (%)
Extra Canada n° 1	De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle	1,0
Canada n° 1	D'une couleur raisonnablement bonne	3,0
Spécial Canada n° 1	D'une couleur passablement bonne	3,0
Canada n° 2	D'une couleur raisonnablement bonne	5,0
Canada n° 3	D'une couleur passablement bonne	10,0
Canada n° 4	Couleur atypique	15,0
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Autres classes propres au mélange*

Nom de grade	Dommages, y compris les grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes (%)			
	Dommages, matières étrangères et classes contrastantes de haricots			
	Matières étrangères			
	Ergot	Sclérotiniose	*Pierres, schiste ou matières analogues	*Total, matières étrangères
Extra Canada n° 1	0,05	0,05	Aucun	Environ 0,05
Canada n° 1	0,05	0,05	Environ 0,05	Environ 0,1
Spécial Canada n° 1	0,05	0,05	Environ 0,05	Environ 0,1
Canada n° 2	0,05	0,05	Environ 0,1	Environ 0,2
Canada n° 3	0,05	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5
Canada n° 4	0,05	0,05	Environ 0,5	1,0
Si les caract. de haricots Canada n° 4 ne sont pas satisfaites, classez:	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Ergot*	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange*	*2,5% ou moins - Haricots, rejeté (grade OC) (classe) - Pierres ou Haricots, Échantillon EC - Pierres, plus de 2,5 % - Haricots, Échantillon Récupérés*	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange*

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Haricots (Canada) des classes canneberge, dolique à l'oeil noir ou à oeil jaune, suite

Nom de grade	Dommages, y compris les grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes (%)			
	Dommages, matières étrangères et classes contrastantes			
	*Classes contrastantes de haricots	Chauffés, pourris ou moisis	*Total	Total
Extra Canada n° 1	1,0	Aucun	1,0	1,0
Canada n° 1	1,5	0,1	1,5	3,5
Spécial Canada n° 1	1,5	0,1	1,5	3,5
Canada n° 2	3,0	0,2	3,0	5,5
Canada n° 3	5,0	0,3	5,0	7,5
Canada n° 4	8,5	1,0	8,5	10,0
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Classes contrastantes*	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Chauffés ou moisis*	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - (raison)*	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - (raison)*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Haricots ronds blancs, Canada

Nom de grade	*Norme de qualité	*Autres classes de haricots propres au mélange (%)
Extra Canada n° 1	De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle	1,0
Spécial Canada n° 1	D'une couleur passablement bonne	1,0
Canada n° 1	D'une couleur raisonnablement bonne	1,0
Canada n° 2	D'une couleur passablement bonne	5,0
Canada n° 3	D'une couleur passaablement bonne	5,0
Canada n° 4	D'une couleur atypique	5,0
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		*Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Autres classes propres au mélange*

Nom de grade	Dommages, y compris les grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes (%)			
	Dommages, matières étrangères et classes contrastantes			
	Matières étrangères			
	Ergot	Sclérotiniose	*Pierres, schiste ou matières analoques	*Total, matières étrangères
Extra Canada n° 1	0,05	0,05	Environ 0,01	Environ 0,05
Spécial Canada n° 1	0,05	0,05	Environ 0,01	Environ 0,05
Canada n° 1	0,05	0,05	Environ 0,05	Environ 0,1
Canada n° 2	0,05	0,05	Environ 0,1	Environ 0,2
Canada n° 3	0,05	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5
Canada n° 4	0,05	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Ergot*	*Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Mélange*	–jusqu'à 2,5 % - *Haricots ronds blancs, Rejeté (grade OC) (classe) - Pierres* ou *Haricots ronds blancs, Échantillon EC (classe) - Pierres.* –plus de 2,5 % - *Haricots ronds blancs, Échantillon - Récupérés*	*Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Haricots ronds blancs, Canada, suite

Nom de grade	Dommages, y compris grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes (%)			
	Dommages, matières étrangères et classes contrastantes			
	*Classes contrastantes de haricots	Chauffés, pourris ou moisis	*Total	*Total
Extra Canada n° 1	Environ 0,1	Aucun	1,0	1,0
Spécial Canada n° 1	Environ 0,1	0,2	1,5	2,0
Canada n° 1	Environ 0,1	0,1	1,5	2,0
Canada n° 2	1,0	0,2	3,0	4,0
Canada n° 3	1,0	0,3	5,0	6,0
Canada n° 4	1,0	1,0	8,5	10,0
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Classes contrastantes*	*Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Chauffés ou Moisis*	*Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - (Raison)*	

* Défini sans le *Règlement sur les grains du Canada*

Haricots, Canada—autres que canneberge, dolique à oeil noir, à oeil jaune ou haricots ronds blancs

Nom de grade	*Norme de qualité	*Autres classes de haricots propres au mélange (%)
Extra Canada n° 1	De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle	1,0
Canada n° 1	D'une couleur raisonnablement bonne	3,0
Spécial Canada n° 1	D'une couleur passablement bonne	3,0
Canada n° 2	D'une couleur raisonnablement bonne	5,0
Canada n° 3	D'une couleur passablement bonne	10,0
Canada n° 4	Couleur atypique	15,0
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Autres classes propres au mélange*

	Totaldes dommages, y compris les grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes de haricots (%)			
	Dommages, matières étrangères et classes contrastantes			
	Matières étrangères			
Nom de grade	Ergot	Sclérotiniose	*Pierres, schiste ou matières analoques	*Total
Extra Canada n° 1	0,05	0,05	Aucun	Environ 0,05
Canada n° 1	0,05	0,05	Environ 0,05	Environ 0,1
Spécial Canada n° 1	0,05	0,05	Environ 0,05	Environ 0,1
Canada n° 2	0,05	0,05	Environ 0,1	Environ 0,2
Canada n° 3	0,05	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5
Canada n° 4	0,05	0,05	Environ 0,5	1,0
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Ergot*	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange*	2,5 % ou moins - *Haricots, Rejeté (grade OC) (classe) - Pierres* ou *Haricots, Échantillon EC (classe) - Pierres.* plus de 2,5 % — *Haricots, Échantillon - Récupérés*	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Haricots, Canada—autres que canneberge, dolique à oeil noir, à oeil jaune ou haricots ronds blancs , suite

Nom de grade	Dommages, y compris grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes (%)			
	Dommages, matières étrangères et classes contrastantes			Total
	*Classes contrastantes de haricots	Chauffés, pourris ou moisis	*Total	
Canada extra n° 1	1,0	Aucun	1,0	1,0
Canada n° 1	1,5	0,1	1,5	2,0
Spécial Canada n° 1	1,5	0,1	1,5	2,0
Canada n° 2	3,0	0,2	3,0	4,0
Canada n° 3	5,0	0,3	5,0	6,0
Canada n° 4	8,5	1,0	8,5	10,0
Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Classes contrastantes*	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Chauffés ou moisis*	*Haricots, Échantillon Canada (classe) - Raison*	

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles ne contiennent aucune impureté.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction directe allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, les haricots sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

20. Soja

Détermination du taux d'impuretés **20-2**
Définitions 20-2
Procédures normales de nettoyage 20-2
Classement **20-4**
Définitions importantes 20-4
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 20-5
Facteurs de classement 20-6
Autres grains (OGS) 20-6
Boulettes de terre (EP) 20-6
Boulettes de terre molles (SEP) 20-6
Couleur (CLR) 20-6
De grosseur uniforme 20-7
Dommages (DMG) 20-7
Ergot (ERG) 20-7
Excrétions (EXCR) 20-7
Gangue boueuse de soja 20-8
Gelée (FR) 20-8
Glumes (HULLS) 20-8
Graines brûlées (FBNT) 20-8
Graines chauffées (HTD) 20-8
Graines germées 20-8
Graines fendues (SPLT) 20-9
Graines moisies (MLDY) 20-9
Graines rances 20-9
Graines ratatinées 20-9
Graines tachées et tachetées (STND) 20-10
Graines tachetées 20-10
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 20-10
Matières étrangères (FM) 20-10
Matières étrangères autres que du grain (FMXGRN) 20-10
Mildiou (DWNY MIL) 20-11
Odeur (ODOR) 20-11
Pierres (STNS) 20-11
Sclérotiniose (SCLT SC) 20-12
Semence traitée 20-12
Variétés (VAR) 20-13
Analyses spéciales **20-14**
Couleur du hile (hile blanc) 20-14
Calibrage 20-14
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation —Graines de soja jaune, vert, brun, noir et mélangé (Canada) **20-15**
Exportations **20-16**
Commercialement propre (CC) 20-16
Non commercialement propre (NCC) 20-16
Classement 20-16

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près. Il peut être déterminé à n'importe quel moment durant le processus d'inspection.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Soja, Échantillon Canada (couleur) - Grains brûlés,*
- *Soja, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Soja, Échantillon Canada (couleur) - Mélange, Semence traitée,*
- *Soja, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

   - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
   - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

2. Passez les échantillons au tamis à trous ronds n° 8 pour extraire toutes les matières facilement extractibles.

   Si l'échantillon contient de grandes quantités d'impuretés, vous allez peut-être vouloir tamiser des petites portions à la fois.

3. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 10
Commande pneumatique	n° 7
Crible	aucun
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

4. Mettez le tarare Carter en marche.

5. Versez l'échantillon dans la trémie.

6. Après le passage de l'échantillon dans la machine, arrêtez le tarare.

7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

8. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- les matières passant au tamis à trous ronds n° 8
- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon;
- les tiges, les gousses, les glumes, les glumes de soja branlantes, et les matières végétales grossières extraites par aspiration à l'aide du tarare Carter, ou triées à la main de l'échantillon.

▲ **Important :** Remettez dans l'échantillon tous les morceaux de soja ou les grains entiers de soja, les grains atteints de la sclérotiniose ou de l'ergot, les graines de mauvaises herbes ou les autres grains extraits par aspiration dans les cas où ils constituent un facteur de classement.

L'aspiration ne sert qu'à accélérer l'extraction des impuretés légères de l'échantillon.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives du soja aux fins de classement, en grammes

Facteurs de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Boulettes de terre molles	100	**500**	échantillon d'analyse
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	100	**500**	500
Ergot	500	**500**	échantillon d'analyse
Excrétions	échantillon d'anlayse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Graines brûlées	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Graines chauffées, moisies, rances	50	**500**	échantillon d'analyse
Graines fendues, glumes	100	**500**	500
Graines tachées, tachetées	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Matières étrangères	100	**500**	500
Mildiou	100	**500**	500
Odeur	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Pierres	500	**500**	échantillon d'analyse
Sclérotiniose	100	**500**	500
Semence traitée	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres grains (OGS)

Les autres grains se rapportent à tous les grains autres que le soja qui restent dans l'échantillon après le nettoyage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières étrangères autres que du grain*.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Soja, Échantillon Canada (couleur) - Mélange*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—échantillon d'analyse

Couleur (CLR)

Le soja peut être jaune, vert, brun ou noir. La couleur fait partie du nom de grade; par exemple, *Soja Canada n° 1 jaune*.

Soja bicolore ou soja mélangé

- Les échantillons de soja mélangé sont les échantillons qui contiennent du soja bicolore ou du soja d'une autre couleur.

- Le soja bicolore se rapporte aux graines de soja jaune ou vert ayant des rayures ou taches pigmentées noires ou brunes dans les téguments.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

---

De grosseur uniforme

Ce facteur ne s'applique qu'au soja Canada n° 1.

Les échantillons sont considérés comme étant de grosseur uniforme lorsqu'il n'y a aucune différence distincte dans la grosseur de la graine. Servez-vous de l'échantillon-type pour vous aider à déterminer l'uniformité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

---

Dommages (DMG)

Les graines de soja endommagées se rapportent aux graines germées, gelées, ratatinées, altérées par suite d'un contact avec le sol, immatures ou autrement endommagées. Les dommages doivent avoir pénétré le tégument jusqu'à l'intérieur de la graine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
100 g	500 g	500 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse. L'ergot est toxique.

L'ergot attaque les céréales et sa présence n'est pas habituellement détectée dans le soja, une culture à feuilles larges.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
500 g	500 g	échantillon d'analyse

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum	Optimum	Exportation
échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Gangue boueuse de soja

Les graines de soja qui sont entièrement recouvertes de boue séchée sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Gelée (FR)

Lorsqu'on les coupe en sens transversal,

- les graines de soja dont les cotylédons sont verts ou d'un brun verdâtre avec un aspect cireux et vitreux sont considérées comme étant gelées;
- les graines qui sont jaunes ou d'un vert très pâle sont considérées comme étant saines, même si elles sont abîmées superficiellement par les intempéries.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Glumes (HULLS)

- Dans les échantillons de soja non traités, les glumes sont considérées comme des impuretés.
- Dans les échantillons commercialement propres, les glumes sont considérées comme des graines de soja fendues.

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. Une coupe transversale d'une graine brûlée ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Aucune tolérance ne s'applique aux graines de soja brûlées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Graines chauffées (HTD)

- Les graines de soja dont les cotylédons sont de couleur *pâle à brun foncé* lorsqu'ils sont coupés en sens transversal sont considérées comme étant chauffées.
- Les graines de soja dont les cotylédons sont d'un *brun roux très pâle* lorsqu'ils sont coupés en sens transversal sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—500 g Exportation—échantillon d'analyse

Graines germées Si les graines de soja révèlent des indices de germination, elles sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Graines fendues (SPLT) Les graines de soja fendues sont les graines fendues et les graines dont les moitiés tiennent à peine ensemble. Les graines fendues ne se rapportent pas aux graines de soja autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

1. Servez-vous du tamis manuel à fentes n° 8 ou n° 9 pour vous aider à séparer les graines fendues de l'échantillon.
2. Triez à la main toutes les petites graines entières de soja qui passent au tamis et remettez-les dans l'échantillon.
3. Triez à la main les graines fendues qui restent dans l'échantillon et ajoutez-les aux graines extraites par tamisage.
4. Déterminez le pourcentage total en poids des graines fendues.

Graines moisies (MLDY) Les graines de soja moisies sont ridées et déformées, et la couleur varie d'un brun moyen à un brun foncé. Une partie importante de la graine est couverte superficiellement d'une moisissure grisâtre. Les graines moisies ont souvent une texture spongieuse et dégagent habituellement une odeur désagréable. La tolérance des graines chauffées s'appliquent aux graines moisies.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—500 g Exportation—échantillon d'analyse

Graines rances Les graines de soja rances se distinguent par la décoloration allant d'un rose foncé du tégument. Lorsqu'on les coupe en sens transversal, la décoloration des graines s'étend dans les cotylédons.

Si la décoloration n'est que d'un rose pâle, les graines de soja ne sont pas considérées comme étant rances, et il faut tenir compte de cette décoloration au moment d'évaluer la couleur générale des graines.

La toérance des graines chauffées s'applique aux graines de soja rances.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—500 g Exportation—échantillon d'analyse

Graines ratatinées

Si les graines de soja sont ratatinées, petites et plates, l'huile de ces graines n'a aucune valeur. Elles sont donc considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Graines tachées et tachetées (STND)

Les taches et les tachetures de la surface sont causées par les intempéries, la saleté, les graines de mauvaises herbes ou par une maladie. Si l'intérieur des graines de soja n'est pas endommagé ou décoloré, les graines sont considérées comme étant saines.

Les limites sont visibles dans les échantillons-types Canada, et elles sont définies sous la colonne des normes de qualité selon ce qui suit :

Bonne couleur naturelle	Canada n° 1
Légèrement tachée	Canada n° 2
Tachée	Canada n° 3
Fortement tachée	Canada n° 4 ou 5

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédure

Évaluez la tache ou la tacheture en fonction de son incidence sur l'aspect général de l'échantillon.

Graines tachetées

Voir *Graines tachées et tachetées*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les graines de soja entières ou fendues qui restent dans l'échantillon après la détermination ou l'extraction des impuretés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Matières étrangères autres que du grain (FMXGRN)

Les matières étrangères autres que du grain ne se rapportent pas aux graines ergotées ni aux pierres, mais se rapportent :

- aux grosses graines de mauvaises herbes qui sont retenues par le tamis à trous ronds n° 8;
- aux boulettes de terre molles qui s'effritent sous pression;
- aux granulés d'engrais mous;
- à toutes les autres matières de consistance semblable;
- aux graines atteintes de la sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Mildiou (DWNY MIL)

Le mildiou est la couche superficielle d'une croissance fongique poudreuse. Les graines de soja sont considérées comme étant mildiousées seulement si toute la croissance fongique peut être enlevée ensemble et si la croissance couvre la moitié ou plus de la surface des graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Les graines attribuées les grades n° 1 à n° 3 doivent dégager une odeur naturelle. Il faudrait qu'un échantillon soit attribué le grade n° 4 pour les dommages avant qu'il ne puisse dégager une légère odeur associée aux graines de soja de qualité inférieure.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur distincte non naturelle ou désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Soja, Échantillon Canada (couleur) - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Soja, Échantillon Canada (couleur) - Graines chauffées*
une odeur excessive de brûlé	*Soja, Échantillon Canada (couleur) - Graines brûlées*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—500 g Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes.* L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière. La sclérotiniose n'attaque que les cultures à feuilles larges. Elle n'est pas toxique, et il ne faut pas la confondre avec l'ergot.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Ne confondez pas la tache avec la tache semblable causée par la phytolaque d'Amérique.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le

comme *Soja retenu, soupçonne semence traitée.*

3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*

4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Soja, Échantillon condamné* ou *Soja, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée.*

Variétés (VAR) Le soja est classé sans référence à la variété.

Analyses spéciales

Sur demande, les échantillons peuvent être analysés pour déterminer d'autres facteurs. L'expéditeur du soja indique les facteurs à analyser et les tamis à utiliser.

Couleur du hile (hile blanc)

La couleur du hile n'a aucune incidence sur le grade.

Triez à la main la portion représentative d'au moins 100 g de l'échantillon nettoyé pour déterminer le pourcentage en poids de la couleur du hile.

Calibrage

Analysez une portion représentative d'au moins 500 g de l'échantillon nettoyé. L'expéditeur précise la taille du tamis à utiliser.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation —Graines de soja jaune, vert, brun, noir et mélangé (Canada)

Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 l)	*Condition
Canada n° 1	**70,0 (357)**	Fraîches, odeur naturelle, de grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle
Canada n° 2	**68,0 (347)**	Fraîches, odeur naturelle, légèrement tachées
Canada n° 3	**66,0 (337)**	Fraîches, odeur naturelle, peuvent être tachées mais non fortement endommagées par suite d'un contact avec le sol
Canada n° 4	**63,0 (322)**	Fraîches, peuvent être très tachées ou endommagées par suite d'un contact avec le sol et gelées
Canada n° 5	**59,0 (301)**	Fraîches, peuvent être très tachées ou endommagées par suite d'un contact avec le sol, gelées et immatures
Si les caract. du soja n° 5 ne sont pas satisfaites, classez	*Soja, Échantillon Canada (couleur) - Poids léger*	

Nom de grade	Dommages		M ildiou	*Autres couleurs ou bicolores autres que pour le soja mélangé
	*Graines de soja et d'autres grains chauffés ou moisis	*Total		
Canada n° 1	Aucun	2,0	1,0	2,0
Canada n° 2	Environ 0,2	3,0	10,0	3,0
Canada n° 3	1,0	5,0	Aucune limite	5,0
Canada n° 4	3,0	8,0	Aucune limite	10,0
Canada n° 5	5,0	15,0	Aucune limite	15,0
Si les caract. du soja n° 5 ne sont pas satisfaites, classez	*Soja, Échantillon Canada (couleur) - Chauffées ou moisies*	*Soja, Échantillon Canada (couleur) - Endommagées*		Classez selon le grade mélangé approprié

Nom de grade	Matières étrangères, y compris autres grains				*Fendues (%)
	Ergot (%)	Pierres	*Matières étrangères autres que le grain, y compris la sclérotiniose (%)	*Total (%)	
Canada n° 1	Environ 0,01	Aucun	Environ 0,1	1,0	10,0
Canada n° 2	Environ 0,025	1G	Environ 0,3	2,0	15,0
Canada n° 3	Environ 0,1	3G	Environ 0,5	3,0	20,0
Canada n° 4	Environ 0,25	3G	2,0	5,0	30,0
Canada n° 5	Environ 0,25	3G	3,0	8,0	40,0
Si les caract. du soja n° 5 ne sont pas satisfaites, classez	*Soja, Échantillon Canada (couleur) - Ergot*	2,5 % ou moins—*Soja, Rejeté (grade OC) - Pierres* ou *Soja, Échant. EC (couleur) - Pierres.* plus de 2,5 % —*Soja, Échantillon - Récupérés*	*Soja, Échantillon Canada (couleur) - Mélange*	*Soja, Échantillon Canada (couleur) - Mélange*	*Soja, Échantillon Canada (couleur) - Fendues*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les impuretés ne sont pas déterminées sur les exportations commercialement propres.

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où l'échantillon contient 0,2 % ou moins en poids de gousses, tiges ou matières végétales grossières, y compris 0,1 % ou moins de matières autres que les graines de soja entières ou cassées qui passent au tamis à trous ronds n° 8.

De plus, dans les échantillons d'exportations commercialement propres, la quantité de graines de soja finement cassées qui passent au tamis à trous ronds n° 8 :

- peuvent aller jusqu'à 0,75 % en poids dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation;
- peuvent aller jusqu'à 1,0 % en poids dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG. Les impuretés sont déclarées au 0,1 % près.

Classement

À l'exportation, le soja est classé en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

21. Féveroles

Détermination du taux d'impuretés **21-2**
Définitions 21-2
Procédures normales de nettoyage 21-2
Composition des impuretés 21-3
Classement **21-4**
Définitions importantes 21-4
Poids net de l'échantillon 21-4
Compte des grains (G) 21-4
Substances dangereuses dans les échantillons 21-4
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 21-5
Facteurs de classement 21-6
Boulettes de terre (EP) 21-6
Boulettes de terre molles (SEP) 21-6
Couleur (CLR) 21-6
Dommages (DMG) 21-7
Ergot (ERG) 21-7
Excrétions (EXCR) 21-7
Givre blanc 21-8
Grains brûlés (FBNT) 21-8
Grains chauffés (HTD) 21-8
Grains décolorés (DCLR) 21-8
Grains fendillés (CRKD) 21-9
Grains fendus (SPLT) 21-9
Grains germés (SPTD) 21-9
Grains moisis (MLDY) 21-9
Grains noiricis 21-9
Grains perforés (PERF) 21-9
Grains pourris (ROT) 21-10
Grains verts (GR) 21-10
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 21-10
Matières étrangères (FM) 21-10
Odeur (ODOR) 21-10
Pierres (STNS) 21-10
Sclérotiniose (SCLT SC) 21-11
Téguments fendillés (CSDC) 21-11
Semence traitée 21-11
Varieties (VAR) 21-12
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation —Féveroles (Canada) **21-12**
Exportations **21-13**
Commercialement propre (CC) 21-13
Non commercialement propre (NCC) 21-13
Classement 21-13
Facteurs déterminants des grades d'exportation —Féveroles (Canada) **21-14**

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Féveroles, Échantillon Canada - Grains brûlés,*
- *Féveroles, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Féveroles, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,*
- *Féveroles, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux portions représentatives d'environ 250 g.

2. Choisissez le tamis manuel approprié, soit le tamis manuel à fentes n° 8, n° 9 ou n° 11.

3. Passez les portions au tamis manuel approprié une à la fois pour extraire toutes les matières facilement extractibles.

4. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- les matières triées à la main de l'échantillon tamisé, y compris toutes les matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon;

Important : Ne comptez pas les matières minérales, les grains atteints de l'ergot et de la sclérotiniose, ni les grains à grosses graines autres que les féveroles.

- les boulettes de terre molles, si elles comptent 10,0 % ou moins en poids de l'échantillon.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain d'une matière étrangère dans un échantillon nettoyé de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(n'utilisez pas une portion inférieure).**

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives des féveroles aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Dommages	100	**250**	250
Excrétions	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Grains chauffés ou pourris	100	**250**	500
Grains fendus	100	**250**	500
Grains moisis	100	**250**	500
Grains perforés	100	**250**	250
Matières étrangères	100	**500**	500
Odeur	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse
Pierres	250	**500**	1000
Sclérotiniose	250	**1000**	1000
Semence traitée	échantillon d'analyse	**échantillon d'analyse**	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières étrangères*.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Féveroles, Échantillon Canada - Mélange*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Couleur (CLR)

La couleur est déterminée après l'extraction des féveroles endommagées et fendues de l'échantillon nettoyé.

Expressions servant à décrire la couleur dans les tableaux des facteurs déterminants des grades

Expression	Caractéristiques
Couleur naturelle raisonnablement bonne	Les féveroles sont modérément immatures, avec un peu de sol adhérent, modérément décolorés par l'entreposage ou par d'autres causes naturelles comme les tachetures.

Couleur passable	Les féveroles sont immatures mais pas vertes, ont des quantités modérées de sol adhérent, ou sont autrement modérément décolorés par des causes naturelles comme les tachetures.
Couleur médiocre	Les féveroles sont décolorées sur moins de la moitié de la glume, dans les cas où la décoloration n'a pas pénétré le cotylédon.

Autres expressions utilisées pour décrire la couleurr

Expression	Caractéristiques
Exposé à l'environnement ou oxydation	Les téguments des féveroles ont subi une décoloration normale durant l'entreposage. La couleur varie, allant d'un brun roux pâle à brun à brun très foncé, en fonction de la durée et des conditions de l'entreposage.
Immature	Les féveroles sont de grosseur normale et de couleur verdâtre, mais ne sont pas nettement vertes.

Dommages (DMG)

Les dommages dans les féveroles se rapportent à ce qui suit :

- germination;
- maturation nettement incomplète;
- détérioration or décoloration distincte causée par les intempéries ou par une maladie;
- dommages causés par les insectes;
- échauffement ou moisissure;
- tout autre dommage qui nuit gravement à l'aspect ou la qualité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum 250 g Exportation—250 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Aucune tolérance ne s'applique aux excrétions dans les féveroles.

	Portion représentative aux fins d'analyse		
	Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse
Givre blanc	Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse. • Les grains qui sont entièrement et abondamment recouverts de givre blanc sont considérés comme étant endommagés. • Lorsque le givre est suffisamment épars pour exposer la condition de la féverole, la féverole est considérée comme étant saine et il faut tenir compte du givre blanc au moment d'évaluer l'aspect général de l'échantillon.		
	Portion représentative aux fins d'analyse		
	Minimum—100 g	Optimum—250 g	Exportation—250 g
Grains brûlés (FBNT)	Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression. Aucune tolérance ne s'applique aux grains brûlés dans les féveroles.		
	Portion représentative aux fins d'analyse		
	Minimum—500 g	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse
Grains chauffés (HTD)	Les féveroles chauffées ou pourries sont considérées comme étant chauffées ou pourries si elles sont décolorées par suite d'échauffement ou de pourriture. Les téguments varient d'un brun foncé à noir. La chair des cotylédons des féveroles disséquées est d'un brun roux ou brun.		
	Portion représentative aux fins d'analyse		
	Minimum—100 g	Optimum—250 g	Exportation—500 g
Grains décolorés (DCLR)	Les féveroles sont considérées comme étant endommagées si la décoloration de la glume couvre plus de la moitié de la féverole, ou lorsque la décoloration pénètre dans le cotylédon.		
	Portion représentative aux fins d'analyse		
	Minimum—100 g	Optimum 250 g	Exportation—250 g

Procédures
S'il n'est pas évident que la décoloration a pénétré dans le cotylédon, coupez-le en sens transversal dans la région décolorée pour déterminer l'ampleur de la décoloration.

Grains fendillés (CRKD)

Les féveroles dont le cotylédon exposé est décoloré sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum 250 g Exportation—250 g

Grains fendus (SPLT)

Les féveroles fendues se rapportent aux :

- moitiés ou plus petits morceaux de féveroles;
- moitiés qui sont légèrement fixées aux téguments fendillés;
- féveroles à cotylédons fendillés, comme ceux qui résultent d'un séchage artificiel.

Les féveroles fendues ne se rapportent pas aux féveroles qui sont autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Grains germés (SPTD)

Les féveroles dont la glume est séparée au-dessus du germe à cause de la germination sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Grains moisis (MLDY)

Les féveroles sont considérées comme étant moisies si elles sont visiblement atteintes de mildiou ou d'une moisissure.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Grains noiricis

Les féveroles sont considérées comme étant endommagées si les glumes vont d'un bleu très foncé à noir.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—100 g Optimum 250 g Exportation—250 g

Grains perforés (PERF)

Les féveroles sont considérées comme étant perforées si les glumes ont évidemment été perforées par des insectes ou par une maladie.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Grains pourris (ROT)

Voir *Grains chauffés*.

Grains verts (GR)

Les féveroles qui sont nettement vertes à cause d'un maturation incomplète sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les féveroles entières ou fendues.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé	*Féveroles, Échantillon Canada - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Féveroles, Échantillon Canada - Grains chauffés*
une odeur excessive de brûlé	*Féveroles, Échantillon Canada - Grains brûlés*

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Féveroles retenues, soupçonne semence traitée*.
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains*.
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Féveroles, Échantillon condamné* ou *Féveroles, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée*.

Téguments fendillés (CSDC)

Les féveroles à téguments fendillés sont considérées comme étant saines si la moitié des grains tiennent bien ensemble et que les féveroles ne sont pas autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum 250 g Exportation—250 g

Varieties (VAR) Les féveroles sont classées sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation—Féveroles (Canada)

Nom de grade	*Condition	Dommages (%)			
		Chauffés ou pourris	Moisis	*Perforés	*Total
Canada n° 1	Raisonnablement bien mûri, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	Aucun	Aucun	1,0	4,0
Canada n° 2	Passablement bien mûri, couleur passable	3G	6G	3,0	6,0
Canada n° 3	Exclu des classes supérieures en raison de grains immatures, d'une couleur médiocre ou de grains endommagés, mais sera frais et d'un goût agréable	1,0 %	2,0 %	3,0	10,0
Si les caract. de féveroles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez		*Féveroles, Échantillon Canada - Chauffés*	*Féveroles, Échantillon Canada - Moisis*	*Féveroles, Échantillon Canada - Endommagés*	*Féveroles, Échantillon Canada - Endommagés*

Nom de grade	*Matières étrangères (%)				*Fendus (%)
	Excrétions	Sclérotiniose	*Pierres ou schiste	Total	
Canada n° 1	0,01	0,05	Environ 0,1	Environ 0,2	6,0
Canada n° 2	0,01	0,05	Environ 0,2	Environ 0,5	9,0
Canada n° 3	0,01	0,05	Environ 0,5	2,0	12,0
Si les caract. de féveroles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Féveroles, Échantillon Canada - Excrétions*	*Féveroles, Échantillon Canada - Mélange*	2,5 % ou moins - *Féveroles, Rejeté (grade OC) - Pierres* ou *Féveroles, Échantillon EC - Pierres.* plus de 2,5 % —*Féveroles, Échantillon - Récupérés*	*Féveroles, Échantillon Canada - Mélange*	*Féveroles, Échantillon Canada - Fendus*

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les impuretés ne sont pas déclarées pour les exportations commercialement propres.

Une déduction s'appliquant aux féveroles finement cassées qui sont extraites au tamis à fentes n° 8 comme impuretés est tolérée :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 1,0 %.

Définition de propreté commerciale, féveroles

Nom de grade	Matières étrangères (%)	
	Matières passant au tamis à fentes n° 8, y compris les matières triées à la main	Total
Canada n° 1	0,1	0,2
Canada n° 2	0,1	0,2
Canada n° 3	0,1	0,2

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction directe allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation des impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation—Féveroles (Canada)

Nom de grade	*Matières étrangères (%)	
	Sclérotiniose	Total
Canada nº 1	0.05	Environ 0,2
Canada nº 2	0.05	Environ 0,5
Canada nº 3	0.05	2,0

22. Pois chiches

Détermination du taux d'impuretés **22-2**
Définitions 22-2
Impuretés non déclarées 22-2
Procédures normales de nettoyage 22-2
Composition des impuretés 22-3
Calibrage des pois chiches **22-4**
Classement **22-5**
Définitions importantes 22-5
Poids net de l'échantillon 22-5
Substances dangereuses dans les échantillons 22-5
Tailles des portions représentatives aux fins de classement 22-5
Facteurs de classement 22-6
Boulettes de terre (EP) 22-6
Boulettes de terre molles (SEP) 22-6
Classes 22-6
Couleur (CLR) 22-6
Dommages (DMG) 22-6
Ergot (ERG) 22-6
Excrétions (EXCR) 22-7
Granulés d'engrais (FERT PLTS) 22-7
Matières étrangères (FM)\ 22-7
Odeur (ODOR) 22-7
Pierres (STNS) 22-7
Pois chiches brûlés (FBNT) 22-7
Pois chiches chauffés (HTD) 22-8
Pois chiches insectisés (I DMG) 22-8
Pois chiches verts 22-8
Sclerotiniose (SCLT SC) 22-8
Semence traitée 22-8
Téguments fendillés (CSDC), y compris pois chiches fendus (SPLITS) 22-9
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation **22-10**
Pois chiches, Ouest canadien, Variété Kabuli 22-10
Pois chiches, Ouest canadien, Variété Desi 22-11
Exportations **22-12**

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Pois chiches, Échantillon Canada (classe) - Grains brûlés,*
- *Pois chiches, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Pois chiches, Échantillon - Canada (classe) - Mélange, Semence traitée,*
- *Pois chiches, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Le taux d'impuretés n'est déterminé que sur les échantillons de pois chiches non traités. Toutes les matières étrangères dans les échantillons traités sont considérées comme des facteurs de classement.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 g.

2. Choisissez le tamis qui convient à la taille des pois chiches :

- tamis à fentes n° 8
- tamis à fentes n° 9
- tamis à fentes n° 11

3. Passez l'échantillon au tamis à fentes approprié, en n'y mettant qu'environ 250 grammes à la fois, pour y extraire toutes les matières facilement extractibles.

4. Triez à la main la portion retenue par le tamis à fentes pour extraire toutes les matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon.

Composition des impuretés

Toutes les matières extraites au tamis ou triées à la main, ou les deux, selon la procédure définie dans la section précédente.

Calibrage des pois chiches

Sur demande écrite, les pois chiches devraient être calibrés en fonction de la procédure suivante.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative de 250 g de l'échantillon nettoyé.

2. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds n° 8, 9 ou 10.

3. Déterminez les matières retenues par le tamis à trous ronds n° 8, 9 ou 10.

4. Consignez le pourcentage de pois retenus par le tamis approprié.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est . . .	Utilisez alors une . . .
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus **(ne vous servez pas d'une taille inférieure).**

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portions représentatives des pois chiches aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum (conditions rigoureuses)	Optimum (conditions normales)	Exportation
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	50	100	100
Matières étrangères	100	250	500
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois chiches verts	50	100	100
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Téguments fendillés, y compris pois chiches fendus	50	100	100

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

Voir *Matières étrangères.*

Boulettes de terre molles (SEP)

Voir *Matières étrangères.*

Classes

Il y a deux classes de pois chiches. La classe fait partie du nom de grade.

Couleur (CLR)

La couleur en tant que facteur de classement est évaluée après l'extraction des pois chiches endommagés.

Si les pois chiches sont . . .	La couleur est . . .
sains, bien mûris et d'une couleur normale	bonne
immatures, mais ne sont pas verts, ont des quantités modérées de sol adhéré, sont légèrement tachés mais sont autrement modérément décolorés par des causes naturelles	passable
ne satisfait **pas** à la définition de la couleur passable	médiocre.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse	Optimum—échantillon d'analyse	Exportation—échantillon d'analyse

Dommages (DMG)

Les pois chiches endommagés se rapportent aux :

- pois chiches cassés dont plus d'un quart du pois chiche est arraché;
- pois chiches entiers ou cassés qui sont germés, gelés, chauffés, insectisés, nettement détériorés ou décolorés par les intempéries ou la maladie, ou autrement endommagés de façon à nuire fortement à la qualité du pois chiche.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g	Optimum—100 g	Exportation—100 g

Ergot (ERG)

Voir *Matières étrangères.*

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g	Optimum—500 g	Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Voir *Matières étrangères.*

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Voir *Matières étrangères.*

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les pois chiches ou les pois chiches fendus, telles que les grains ergotés ou sclérotés, les matières minérales, les pierres, les autres grains et les boulettes de terre non extraites lors du nettoyage servant à déterminer les impuretés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Pois chiches, Échantillon Canada (classe) - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Pois chiches, Échantillon Canada (classe) - Pois chiches chauffés*
une odeur excessive de brûlé	*Pois chiches, Échantillon Canada (classe) - Pois chiches brûlés*

Pierres

Voir *Matières étrangères.*

Pois chiches brûlés (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. Aucune graine brûlée n'est tolérée dans les pois chiches.

Pois chiches chauffés (HTD)

Les pois chiches dont les téguments sont ternes ou dont les cotylédons sont décolorés, allant d'un brun roux pâle à un brun foncé, sont considérés comme étant chauffés.

Voir *Pois chiches endommagés*.

Pois chiches insectisés (LDMG)

Voir *Pois chiches endommagés*.

Pois chiches verts

Les pois chiches verts sont les pois chiches qui révèlent la couleur nettement verte d'un bout à l'autre lorsqu'on les coupe en moitié.

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte des graines immatures ou d'un vert pâle.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Sclerotiniose (SCLT SC)

Voir *Matières étrangères*.

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur varie. La texture varie également, allant d'un aspect graisseux à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Analysez l'échantillon intégral.
2. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Pois chiches retenus, soupçonne semence traitée.*
3. Suivez les procédures soulignées dans le *Manuel officiel des inspecteurs de grains.*
4. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains transmet les résultats confirmant les semences traitées, l'inspecteur en chef des grains attribue le grade pertinent *Pois*

chiches, Échantillon condamné ou *Pois chiches, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée.*

Téguments fendillés (CSDC), y compris pois chiches fendus (SPLTS)

Ce facteur se rapporte aux :

- pois chiches dont les téguments sont visiblement fendillés – si les pois sont autrement endommagés, c'est la tolérance des pois endommagés qui s'applique et non pas celle des téguments fendillés;
- pois chiches dont une partie du tégument ou le tégument entier est enlevé;
- pois chiches cassés dont moins d'un quart du pois est arraché.
- Les pois chiches cassés dont plus d'un quart du pois chiche est arraché sont considérés comme étant endommagés.
- Les pois chiches fendus se rapportent aux pois chiches fendus, aux morceaux cassés qui comptent moins des trois quarts de la graine entière, et aux moitiés qui sont légèrement fixées aux téguments.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures

Les pois chiches ayant des téguments fendillés sont extraits à la main.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Pois chiches (Ouest canadien)

Variétés abuli

Nom de grade	*Couleur	Dommages (%)	Téguments fendillés, y compris pois chiches fendus (%)	Verts (%)	Matières étrangères (%)
OC nº 1	Bonne couleur naturelle	0,5	1,0	0,5	0,1
OC nº 2	Couleur passable	1,0	2,0	1,0	0,2
OC nº 3	Couleur médiocre	2,0	3,0	2,0	0,2
Si les caract. des pois chiches nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Pois chiches, Échantillon OC - Couleur*	*Pois chiches, Échantillon OC - Pois chiches endommagés*	*Pois chiches, Échantillon OC - Téguments fendillés et fendus*	*Pois chiches, Échantillon OC - Verts*	*Pois chiches, Échantillon OC - Matières étrangères*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Pois chiches (Ouest canadien)

Variétés Desi

Nom de grade	Dommages (%)	Téguments fendillés, y compris pois chiches fendus (%)	Verts (%)	Matières étrangères (%)
OC nº 1	1,0	1,0	1,0	0,1
OC nº 2	2,0	2,0	2,0	0,2
OC nº 3	3,0	2,0	3,0	0,2
Si les caract. des pois chiches nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	*Pois chiches, Échantillon OC - Pois chiches endommagés*	*Pois chiches, Échantillon OC - Téguments fendillés et pois chiches fendus*	*Pois chiches, Échantillon OC - Verts*	*Pois chiches, Échantillon OC - Matières étrangères*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

Exportations

Classement

À l'exportation, les pois chiches sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires. Les matières étrangères dans les pois nettoyés ou traités sont considérées comme facteur de classement et ne sont pas déterminées comme impuretés. Les cargaisons contenant des impuretés ne peuvent pas être expédiées sans l'autorisation de la CCG.

23. Criblures

Composition des criblures **23-2**
Grain entier dans les criblures 23-2
Canola, colza ou graine de moutarde cultivée dans les criblures 23-3
Impuretés 23-3
Facteurs de classement **23-4**
Autres grains cultivés 23-4
Autres grosses graines (OLSDS) 23-4
Boulettes de terre molles (SEP) 23-4
Criblures chauffées, brûlées et odeur (HTD, FBNT, ODOR) 23-4
Ergot (ERG) 23-4
Excrétion (EXCR) 23-4
Graine de moutarde sauvage (MUS) 23-4
Graines nuisibles 23-4
Jointures et paille (KNKLS, STRAW) 23-5
Pierres (STNS) 23-5
Sclérotiniose (SCLT SC) 23-5
Autres facteurs 23-6
Criblures granulées 23-6
Sous-produits d'un procédé de transformation 23-6
Nettoyage des criblures **23-7**
Criblures de provende 23-7
Criblures non nettoyées 23-7
Refus de criblage 23-7
Précisions sur le genre 23-8
Facteurs déterminants des grades **23-9**
Criblures de provende n° 1 23-9
Criblures de provende n° 2 23-11
Avoine fourragère mélangée **23-13**
Nettoyage 23-13
Composition 23-13

Composition des criblures

Les criblures sont les impuretés qui répondent aux grades de la Classe IV seulement. Les criblures sont classées en fonction des caractéristiques figurant dans l'« *Arrêté sur les grains hors-grades et les grades de criblures* ».

Inscrivez la composition des criblures en détail sur tous les documents se rapportant aux wagonnées et aux cargaisons. La composition détermine la valeur marchande des criblures.

Grain entier dans les criblures

Le grain entier dans les criblures se rapportent au blé, au seigle, à l'orge, à l'avoine, au triticale, à la graine de lin, au colza, au canola, à la graine de moutarde cultivée et aux légumineuses.

Au silo terminal, de transformation ou de transbordement, indiquez le pourcentage en poids et le grade du grain entier dans les criblures sur tous les documents d'inspection et les certificats de grade, comme faisant partie du nom de grade, si

- les expéditions contiennent 6,0 % ou plus en poids de grain entier qui peut être séparé par les méthodes habituelles de nettoyage
- si le grain répond aux caractéristiques d'un grade officiel, spécial ou hors-grade.

Par exemple,

Grade : *Refus de criblage, moins 15,0 % de blé, fourrager OC/EC*	
Composition	10,0 % de paillettes
	15,0 % de blé fourrager OC/EC
	8,0 % de grosses graines
	67,0 % de petites graines et de poussières
Total	100,0 %

Déclarez le pourcentage en poids et les sortes de grain entier dans l'échantillon dans le cas d'échantillons représentant des expéditions en provenance de silos primaires ou d'entrepôts non agréés destinées ailleurs qu'à des silos terminaux ou de transbordement.

Par exemple

Grade : *Refus de criblage, moins 15,0 % de blé*	
Composition	10,0 % de paillettes
	15,0 % de blé
	8,0 % de grosses graines
	67,0 % de petites graines et de poussières
Total	100,0 %

Canola, colza ou graine de moutarde cultivée dans les criblures

Déclarez le pourcentage en poids des graines entières des petites graines oléagineuses, du canola, du colza ou de la graine de moutarde cultivée qui peuvent être séparées des échantillons de criblures à l'aide des tamis approuvés.

Comptez les graines petites, ratatinées ou cassées qui passent au tamis à fentes dans le pourcentage total en poids des petites graines et des poussières.

Impuretés

Les impuretés ne sont pas déterminées dans les criblures, à l'exception de l'avoine fourragère mélangée.

Facteurs de classement

Autres grains cultivés

Les autres grains cultivés sont tous les grains autres que le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le triticale, la graine de lin, le solin, le colza, le canola, la graine de moutarde cultivée et les légumineuses.

Autres grosses graines (OLSDS)

Les autres grosses graines sont les graines qui ne sont pas désignées comme nuisibles dans le *Règlement sur les aliments du bétail*. Elles se rapportent à la renouée persicaire et la persicaire pâle.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes d'engrais molles et toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Criblures chauffées, brûlées et odeur (HTD, FBNT, ODOR)

Les criblures qui ne sont pas d'un goût agréable sont classées en fonction de leur composition, et la condition fait partie du nom de grade.

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . .	Le grade est alors . . .
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	*Criblures, (nom de grade) - Odeur*
une odeur excessive d'échauffement	*Criblures, (nom de grade) - Criblures chauffées*
une odeur excessive de brûlé	*Criblures, (nom de grade) - Criblures brûlées*

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui infecte les céréales et provoque une croissance fongique au lieu du grain. La maladie produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Graine de moutarde sauvage (MUS)

La graine de moutarde sauvage et le vélar d'Orient sont désignés comme graines nuisibles dans le *Règlement sur les aliments du bétail du Canada*.

Graines nuisibles

Les graines mentionnées ci-après sont désignées comme étant nuisibles à la santé des animaux dans le *Règlement sur les aliments du bétail du Canada* :

moutarde des oiseaux	saponaire des vaches
nielle	ivraie enivrante
caméline à graines plates	caméline à petits fruits
caméline faux lin (ouest)	moutarde noire
moutarde de l'Inde	vélar d'Orient
sisymbre élevé	moutarde sauvage
vélar fausse giroflée	tabouret des champs

Jointures et paille (KNKLS, STRAW) Les jointures se rapportent aux épis de blé vides, les noeuds de tiges et les morceaux courts de paille mesurant jusqu'à environ 2,5 cm de longueur.

Pierres (STNS) Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais et aux autres matières non toxiques de consistance semblable.

Sclérotiniose (SCLT SC) La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Autres facteurs

Criblures granulées

Lorsque l'on demande la pesée ou l'inspection officielles des granulés des criblures de grain canadien, la description officielle est *Criblures concassées et granulées du Canada.*

À la demande d'un expéditeur, vous pouvez indiquer, entre parenthèses, à la suite de la description mentionnée ci-dessus, la source première des criblures, par exemple, *Criblures concassées et granulées du Canada (lin).*

Si vous doutez que la source déclarée soit exacte, vous pouvez demander à l'expéditeur de présenter un certificat qui atteste de la source des criblures. De même, les expéditeurs peuvent demander de faire incorporer le terme *grain* à la description des granulés, par exemple, *Criblures de grains concassées et granulées du Canada.*

Les granulés dérivés de la transformation de résidus de produits agricoles qui sont réceptionnés aux silos terminaux sont décrits aussi simplement que possible, par exemple, *Granulés d'extraction du canola canadien, Granulés d'extraction du son du blé canadien, Granulés de pulpe de betteraves canadiennes.* Vous devez être raisonnablement sûr de la source ou du pays d'origine.

Sous-produits d'un procédé de transformation

Les sous-produits d'un procédé de transformation, tels que les germes de malt, les écales d'avoine et les matières concassées et granulées. Ils ne répondent pas aux critères des criblures de grain.

Si l'on demande l'inspection de matières qui sont évidemment des criblures de grain transformées, en entier ou en partie, elles seront classées comme *Échantillon* en fonction du produit dominant, par exemple, *Échantillon - Germes de malt; Échantillon - Criblures concassées; Échantillon - Écales d'avoine.*

Nettoyage des criblures

Criblures de provende

1. Séparez une portion représentative d'environ 500 g de l'échantillon.
2. Passez la portion au tamis à trous ronds n° 4,5 pour déterminer le pourcentage de petites graines de mauvaises herbes, de paillettes, de glumes, de poussières, etc.
3. Triez à la main une portion représentative d'au moins 10 g pour déterminer les composants de l'échantillon.
4. Inscrivez la composition de l'échantillon en détail sur tous les documents et confirmez-la au verso des certificats.

Criblures non nettoyées

Les criblures non nettoyées ne satisfont pas aux caractéristiques des criblures de provende n° 1 ou n° 2 à cause de leur teneur en graines de mauvaises herbes, en glumes, en paillettes ou en poussières. Les criblures non nettoyées doivent contenir au moins 35,0 % de matières qui, séparées, répondraient aux critères de grade des criblures de provende n° 1.

1. Séparez une portion représentative d'au moins 750 g de l'échantillon non nettoyé.
2. Passez la portion au tamis à trous ronds n° 4,5 pour déterminer le pourcentage en poids de petites graines de mauvaises herbes et de poussières.
3. Triez à la main une portion représentative d'au moins 10 g pour déterminer les composants de l'échantillon.
4. Inscrivez la composition de l'échantillon en détail sur tous les documents et confirmez-la au verso des certificats.

Refus de criblage

Les refus de criblage ne répondent pas aux critères de grade des criblures non nettoyées à cause de leur teneur en graines de mauvaises herbes, en paillettes ou en poussières.

1. Séparez une portion représentative d'au moins 250 g de l'échantillon non nettoyé.
2. Passez la portion représentative aux tamis à sarrasin n° 5 et à trous ronds n° 4,5 emboîtés pour déterminer le pourcentage en poids de graines.
3. Classez comme grosses graines celles qui passent au tamis à sarrasin n° 5 mais qui sont retenues par le tamis à trous ronds n° 4,5.
4. Classez comme petites graines les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5.

5. Triez à la main une portion représentative d'au moins 25 g des matières retenues par le tamis à sarrasin n° 5.

Précisions sur le genre

Si l'on ne reçoit pas une demande par écrit pour préciser le genre de grain, on ne consigne ce renseignement que sur les documents , et l'on indiquera qu'il ne figure pas sur le certificat, par exemple *Canola – n'est pas indiqué sur le certificat.*

Facteurs déterminants des grades

Criblures de provende nº 1

Nom de grade	Norme de qualité	Quantité minimum de grain échaudé et cassé (%)
Criblures de provende nº 1	Doivent être fraîches et de goût agréable	35,0
Non nettoyées	Aucune exigence	12,5
Refus de criblage	Aucune exigence	Aucun
Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez	*Criblures de provende nº 1, Chauffées, Brûlées ou Odeur*	

Nom de grade	Tolérances maximales, y compris canola, colza, graine de moutarde sauvage et cultivée						
	Vélar d'Orient ou graine de moutarde sauvage (%)	Graines de mauvaises herbes qui passent au tamis à trous ronds nº 4,5, paillettes, poussière (%)					
		Glumes	Boulettes de terre molles	Jointures et paille		Total	Total (%)
				Paille	Total		
Criblures de provende nº 1	2,0	1,0	1,0	0,25	3,0	3,0	6,0
Non nettoyées	Aucune limite	Aucune limite	3,0	5,0	5,0	Aucune limite	Aucune limite
Refus de criblage			3,0	Aucune limite	Aucune limite		
Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez			*Criblures, Échantillon - Boulettes de terre molles*				

Criblures de provende nº 1, suite

Nom de grade	Ergot (%)	Excrétions (%)	Graines nuisibles (%)		Autres grains cultivés (%)	Autres grosses graines (%)
			Autres que vélar d'Orient ou graine de moutarde sauvage	Total		
Criblures de provende nº 1	0,1	0,02	1,0	2,0	Aucun	10,0
Non nettoyées	0,1	0,1	Aucune limite	Aucune limite	10,0	
Refus de criblage	0,1	0,1			10,0	
Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez	*(nom de grade) Criblures - Ergot*	*Criblures, Échantillon - Excrétions*			*Criblures, Échantillon -* composition inscrite comme remarques	*Criblures de provende nº 2*

Nom de grade	Sclérotiniose (%)	Pierres (%)	Renouée liseron (%)	Folle avoine (%)	Écales de folle avoine (%)
Criblures de provende nº 1	0,25	0,3	65,0	8,0	Aucun
Non nettoyées	0,25	0,5			1,0
Refus de criblage	0,25	0,5			Aucune limite
Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez	*Criblures, Échantillon - Sclérotiniose*	*Criblures, Échantillon - Pierres*		Voir *Avoine fourragère mélangée*	

Criblures de provende nº 2

Nom de grade	Norme de qualité	Quantité minimum de grain échaudé et cassé (%)
Criblures de provende nº 2	Doivent être fraîches et de goût agréable	35,0
Non nettoyées	Aucune exigence	12,5
Refus de criblage	Aucune exigence	Aucun
Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez	*(Nom de grade), Chauffées, Brûlées ou Odeur*	

Nom de grade	Tolérances maximales, y compris canola, colza, graine de moutarde sauvage et cultivée						
	Vélar d'Orient ou moutarde sauvage (%)	Tolérances maximales, y compris graines de mauvaises herbes qui passent au tamis à trous ronds nº 4,5, paillettes, poussières (%)					
		Glumes	Boulettes de terre molles	Jointures et paille		Total	Total (%)
				Paille	Total		
Criblures de provende nº 2	2,0	1,0	1,0	0,25	3,0	3,0	10,0
Non nettoyées	Aucune limite	Aucune limite	3,0	5,0	5,0	Aucune limite	Aucune limite
Refus de criblage			3,0	Aucune limite	Aucune limite		
Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez			*Criblures, Échantillon - Boulettes de terre molles*				

Nom de grade	Ergot (%)	Excrétions (%)	Graines nuisibles (%)		Autres grains cultivés (%)	Autres grosses graines (%)
			Autres que vélar d'Orient ou graine de moutarde sauvage	Total		
Criblures de provende nº 2	0,1	0,02	1,0	2,0	5,0	Aucune limite
Non nettoyées	0,1	0,1	Aucune limite	Aucune limite	10,0	
Refus de criblage	0,1	0,1			10,0	
Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez	*(grade) Criblures - Ergot*	*Criblures, Échantillon - Excrétions*			*Criblures, Échantillon* - composition inscrite comme remarques	Criblures de provende nº 2

Criblures de provende nº 2, suite

Nom de grade	Sclérotiniose (%)	Pierres (%)	Renouée liseron (%)	Folle avoine (%)	Écales de folle avoine (%)
Criblures de provende nº 2	0,25	0,3	Aucune limite	49,0	Aucun
Non nettoyées	0,25	0,5			1,0
Refus de criblage	0,25	0,5			Aucune limite
Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez	*Criblures, Échantillon - Sclérotiniose*	*Criblures, Échantillon - Pierres*		Voir *Avoine fourragère mélangé*	

Avoine fourragère mélangée

Nettoyage

1. Séparez une portion représentative d'au moins 750 g de l'échantillon non nettoyé.

2. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds n° 4,5 pour extraire jusqu'à 1,0 % en poids de petites graines de mauvaises herbes, de paillettes et de poussières.

   Si plus de 1,0 % de petites graines, de paillettes et de poussières passent au tamis à trous ronds n° 4,5,
   1. déterminez le taux d'impuretés.
   2. Inscrivez le taux d'impuretés au 0,1 % près.

3. Triez à la main les boulettes de terre molles de l'échantillon nettoyé.

   - Dans le cas d'échantillons contenant jusqu'à 10,0 % en poids de boulettes de terre molles, considérez les boulettes de terre comme impuretés.
   - Dans le cas d'échantillons contenant plus de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles, classez *Échantillon, Criblures - Boulettes de terre.*

4. Indiquez la composition en détail sur tous les documents se rapportant aux wagonnées et aux cargaisons.

Composition

Les échantillons doivent contenir jusqu'à 50,0 % en poids de folle avoine.

Nom de grade	Matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%)	Renouée liseron, épis de blé, jointures, paille et paillettes (%)				Ergot (%)	Excrétions (%)
		Jointures, paille et paillettes	Épis de blé	Renouée liseron	Total		
Avoine fourragère mélangée	1,0	4,0	5,0	5,0	5,0	0,25	0,02
Avoine fourragère mélangée n° 2	1,0	4,0	5,0	5,0	10,0	0,33	0,02
Si les caract. de l'avoine fourragère n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	Déclarez comme impuretés au 0,5 % près					*Avoine fourragère mélangée - Ergot*	*Avoine fourragère mélangée - Excrétions*

Nom de grade	Lin (%)	Chauffées (%)	Autres grains cultivés (%)	Sclérotiniose (%)	Pierres (%)
Avoine fourragère mélangée	5,0	5,0	5,0	0,25	0,1
Avoine fourragère mélangée n° 2	5,0	10,0	5,0	0,25	0,2
Si les caract. de l'avoine fourragère n° 2 ne sont pas satisfaites, classez		*Avoine fourragère mélange - Chauffées*		*Échantillon, Criblures - Sclérotiniose*	*Échantillon, Criblures - Pierres*

24. Grades expérimentaux de blé et d'orge

Critères d'admissibilité aux grades expérimentaux **24-2**
Blé **24-3**
Classes et variétés 24-3
Nettoyage 24-3
Facteurs de classement 24-3
Grains dégermés 24-3
Grains insectisés 24-3
Grains verts, couleur de l'herbe 24-3
Grains vitreux durs 24-3
Pierres 24-3
Facteurs déterminants des grades primaires —Grades expérimentaux de blé (Ouest canadien) 24-4
Orge **24-7**
Nettoyage et détermination du taux d'impuretés 24-7
Facteurs de classement 24-7
Boulettes de terre molles (EP) 24-7
Grosses graines oléagineuses telles que la graine de tournesol et le soja 24-8
Matières autres que céréales (MOTCG) 24-8
Pierres (STNS) 24-8
Facteurs déterminants des grades primaires —Grades expérimentaux d'orge (Ouest canadien) 24-9

Critères d'admissibilité aux grades expérimentaux

Les grades expérimentaux des variétés sélectionnées de blé et d'orge ont été établis pour permettre à la Commission canadienne du blé de commercialiser des variétés d'essai qui n'entrent pas facilement dans le barème actuel des grades, mais qui présentent un certain potentiel sur les marchés mondiaux.

Une variété est admissible aux grades définis dans les annexes des grades expérimentaux seulement si la variété est désignée par l'un des établissements suivants :

- Agriculture et Agroalimentaire Canada
- Commission canadienne du blé
- Commission canadienne des grains.

Pour être admissible à cette désignation, la variété doit satisfaire aux critères suivants :

- Il doit être démontré que les producteurs canadiens tireront profit de sa production, soit immédiatement ou à l'avenir.
- Il doit exister des données à l'appui par rapport à ses caractéristiques agronomiques et à sa qualité de transformation à l'utilisation finale.
- La variété sera cultivée en vertu d'un contrat sous la direction de la Commission canadienne du blé.
- La variété doit faire l'objet du programme pendant une période précisée.

Dès que la variété n'est plus admissible aux grades expérimentaux, la Commission canadienne du blé achète et écoule tous les stocks dont on dispose pour éviter toute adultération des variétés enregistrées, sauf si la Commission canadienne des grains établit une annexe de grades pour la variété en question ou pour toute autre variété de ce grain ayant des propriétés inhérentes analogues.

Blé

Classes et variétés

Une variété appartenant à n'importe quelle classe de blé peut être approuvée pour fins d'admissibilité aux grades expérimentaux. La classe de blé est inscrite dans la section réservée aux remarques sur les documents d'inspection.

Les échantillons contenant des mélanges de variétés canadiennes ou étrangères enregistrées en sus de 5,0 % en poids sont classés *Blé fourrager de l'Ouest canadien.*

Nettoyage

- Les impuretés sont déterminées en suivant les procédures décrites dans le Chapitre 4 du présent guide.
- Toutes les procédures de nettoyage spécial décrites dans le Chapitre 4 s'appliquent aux grades expérimentaux, pourvu que le grade peut être amélioré.

Facteurs de classement

Les échantillons admissibles aux grades expérimentaux mais qui révèlent des facteurs de classement, autres que les pierres, qui sont au-dessus des tolérances établies sont classés *Blé fourrager de l'Ouest canadien* ou *Échantillon*, en fonction de l'importance des facteurs de classement.

Grains dégermés	Les tolérances s'appliquent aux grains non considérés comme étant germés.
Grains insectisés	Tenez compte de la qualité générale de l'échantillon.
Grains verts, couleur de l'herbe	Les tolérances ne servent que de guide. Tenez compte de la qualité générale de l'échantillon.
Grains vitreux durs	La vitrosité est la coloration naturelle translucide, un indice visible de la dureté du grain. Ce n'est qu'un facteur s'appliquant aux variétés de blé de force. Voir la description complète au Chapitre 4.
Pierres	Les pierres se rapportent au schiste dur, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et autres matières de consistance semblable.

Facteurs déterminants des grades primaires—Grades expérimentaux de blé (Ouest canadien)

Nom de grade	*Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Condition	**Grains vitreux durs (%)
Blé expérimental OC nº 1	78,0 (380)	Toute variété autorisée par Agriculture Canada aux fins d'expérimentation	Passablement bien mûri, peut être modérément atteint par la gelée ou délavé, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	65,0
Blé expérimental OC nº 2	74,0 (360)	Toute variété autorisée par Agriculture Canada aux fins d'expérimentation	Exclu du grade précédent en raison de grains atteints par la gelée, immatures ou autrement endommagés	35,0
OC Fourrager	Aucun minimum	Toute variété de blé enregistrée ou non	Exclu de tous les autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable	Aucun minimum

Nom de grade	*Blé d'autres classes ... variétés (%)	
	Classes contrastantes	Total
Blé expérimental OC nº 1	1,0	3,0
Blé expérimental OC nº 2	2,0	5,0
OC Fourrager	Aucune limite (mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré)	Aucune limite (mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré)
Si les caract. du blé fourrager ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*

Nom de grade	Matières étrangères, y compris céréales					
	Matières étrangères autres que céréales					
	Ergot	Graines inséparables	Sclérotiniose	Pierres	*Total (%)	*Total (%)
Blé expérimental OC no 1	6G	50G	6G	3G	Environ 0,2	Environ 0,5
Blé expérimental OC no 2	24G	100G	24G	3G	Environ 0,5	1,0
OC Fourrager	0,25 %	1,0 %	0,25 %	10G	1,0	10,0
Si les caract. du blé fourrager ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Ergot*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	jusqu'à 2,5 % *Rejeté (grade) - Pierres.* plus de 2,5 % *Blé, Échantillon - Récupérés*	*Blé, Échantillon OC - Mélange*	*Blé, Échantillon OC - Grain mélangé*

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Facteurs déterminants des grades primaires—Grades expérimentaux de blé (Ouest canadien), suite

Nom de grade	Dommages					
	Tache artificielle, aucun résidu	Foncés et immatures (%)	Dégermés (%)	Brûlés (%)	Fusariés (%)	Verts, couleur de l'herbe (%)
Blé expérimental OC nº 1	5G	2,5	7,0	Aucun	2,0	2,0
Blé expérimental OC nº 2	10G	10,0	13,0	Aucun	2,0	10,0
OC Fourrager	2,0 %	Aucune limite	Aucune limite	2,0	5,0	Aucune limite
Si les caract. du blé fourrager ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon CW - Tachés*			*Blé, Échantillon OC - Brûlés*	*Blé, Échantillon OC - Fusariés.* –plus de 10,0 %, Blé, Récupérés - Commercialisable	

Nom de grade	Dommages			
	Chauffés, y compris brûlés en entreposage		Grains insectisés (%)	
	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total (%)	Sauterelle	Total
Blé expérimental OC nº 1	5G	0,75	3,0	3,0
Blé expérimental OC nº 2	10G	2,0	8,0	8,0
OC Fourrager	10,0 %	10,0	Aucune limite	Aucune limite
Si les caract. du blé fourrager ne sont pas satisfaites, classez	*Blé, Échantillon OC - Chauffés*	*Blé, Échantillon OC - Chauffés*		

Nom de grade	Dommages					
	Tache naturelle (%)	Roses (%)	Échaudés et cassés (%)			
			Échaudés	Cassés	Cassés, Sortie du silo terminal	Total
Blé expérimental OC nº 1	2,0	5,0	10,0	10,0	8,0	11,0
Blé expérimental OC nº 2	5,0	10,0	Aucune limite	15,0	15,0	15,0 cassés
OC Fourrager	Aucune limite	Aucune limite		50,0	50,0	50,0 cassés
Si les caract. du blé fourrager ne sont pas satisfaites, classez				*Échantillon - Cassés*	*Échantillon - Cassés*	*Échantillon - Cassés*

Facteurs déterminants des grades primaires—Grades expérimentaux de blé (Ouest canadien), suite

Nom de grade	Dommages (%)			
	Cariés et mouchetés			
	Carie			
	Pénétrée	Total	Total	Germés
Blé expérimental OC nº 1	10G	1,0	20,0	0,5
Blé expérimental OC nº 2	0,5	5,0	35,0	2,0
OC Fourrager	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite	Aucune limite

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Orge

Les grades expérimentaux d'orge admissibles aux grades d'échantillon sont classés en mentionnant l'Ouest canadien. Le terme Expérimental est enlevé du nom de grade, par exemple – *Orge, Échantillon OC – Grains chauffés.*

Nettoyage et détermination du taux d'impuretés

- Les impuretés sont déterminées en suivant les procédures décrites dans le Chapitre 6 du présent guide.
- Toutes les procédures de nettoyage spécial décrites dans le Chapitre 6 s'appliquent aux grades expérimentaux, pourvu que le grade peut être amélioré.

Facteurs de classement

Les facteurs normaux de classement de l'orge s'appliquent également aux grades expérimentaux de l'orge.

Les échantillons admissibles aux grades expérimentaux mais qui révèlent des facteurs de classement, autres que des pierres, au-dessus des tolérances établies, sont classés *Orge à des fins générales* ou *Échantillon*, en fonction de l'importance des facteurs de classement.

Boulettes de terre molles (EP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.

2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé.

3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Orge, Échantillon OC - Mélange.*

Les exportations d'orge doivent être presque exemptes de boulettes de terre.

Grosses graines oléagineuses telles que la graine de tournesol et le soja

Pour classer les échantillons contenant n'importe quelles grosses graines oléagineuses telles que les graines de tournesol et le soja, consultez l'annexe des grades d'orge à des fins générales.

Grade	Pourcentage toléré
OC nº 1	aucun
OC nº 2	aucun

Matières autres que céréales (MOTCG)

Pour classer les échantillons contenant plus des pourcentages tolérés de matières autres que les céréales, à l'exception des grosses graines oléagineuses, consultez l'annexe des grades d'orge à des fins générales, ou classez *Échantillon*.

Grade	Pourcentage toléré
OC nº 1	0,2
OC nº 2	0,5

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et autres matières de consistance semblable.

Facteurs déterminants des grades primaires—Grades expérimentaux d'orge (Ouest canadien)

Nom de grade	*Poids spécifique minimum kg/hl (g/0,5 l)	*Variété	*Minimum de la variété ou type désigné (%)	*Condition
Orge expérimentale OC n° 1	62,0 (298)	Toute variété désignée par Agriculture Canada aux fins d'expérimentation	95,0	Pratiquement saine, raisonnablement bien mûrie, peut contenir des grains légèrement abîmés par les intempéries mais non fortement tachés ou décolorés
Orge expérimentale OC n° 2	60,0 (288)	Toute variété désignée par Agriculture Canada aux fins d'expérimentation	90,0	Raisonnablement saine, passablement bien mûrie, peut contenir des grains modérément abîmés par les intempéries mais non fortement décolorés

	Matières étrangères			
Nom de grade	Ergot (%)	*Graines inséparables (%)	*Autres céréales (%)	Sclérotiniose (%)
Orge expérimentale OC n° 1	0,02	Environ 0,2	1,0	0,01
Orge expérimentale OC n° 2	0,05	Environ 0,5	3,0	0,01
Si les caract. de l'orge expérimentale n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	Dans la plage établie pour les grades d'orge à des fins générales, ou les grades d'« Échantillon », selon l'importance et la fréquence du (des) facteur(s) de classement.			

	Matières étrangères		
Nom de grade	Pierres	*Folle avoine (%)	*Total (%)
Orge expérimentale OC n° 1	1G	Environ 0,5	1,0
Orge expérimentale OC n° 2	2G	1,0	3,0
Si les caract. de l'orge expérimentale n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	–jusqu'à 2,5 %— *Orge, Rejetée (grade) - Pierres* –plus de 2,5 %— *Orge, Échantillon - Récupérés (pas d'impuretés)*	Dans la plage établie pour les grades d'orge à des fins générales, ou les grades d'« Échantillon », selon l'importance et la fréquence de (des) facteur(s) de classement.	

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Facteurs déterminants des grades primaires—Grades expérimentaux d'orge (Ouest canadien), suite

Nom de grade	Dommages (%)			
	Brûlés	Atteints par la gelée		Chauffés, pourris ou fortement mildiousés
		Fortement	Total	
Orge expérimentale OC n° 1	Aucun	Environ 0,2	5,0	Aucun
Orge expérimentale OC n° 2	Aucun	2,0	5,0	0,05
Si les caract. de l'orge expérimentale n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	Dans la plage établie pour les grades d'orge à des fins générales, ou les grades d'« Échantillon », selon l'importance et la fréquence du (des) facteur(s) de classement.			

Nom de grade	Dommages (%)		
	Pelés et cassés		Germés
	Primaire	Sortie - silo terminal	
Orge expérimentale OC n° 1	4,0	5,0	Aucun
Orge expérimentale OC n° 2	5,0	6,0	0,5
Si les caract. de l'orge expérimentale n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	Dans la plage établie pour les grades d'orge à des fins générales, ou les grades d'« Échantillon », selon l'importance et la fréquence du (des) facteur(s) de classement.		

25. Graine des canaris

Détermination des matières étrangères

La graine des canaris ne figure pas parmi les grains réglementés par la *Loi sur les grains du Canada*. La Commission ne fait donc qu'analyser les échantillons de ces graines pour détecter la présence de matières étrangères et de graines déglumées. Les échantillons sont conservés pendant 30 jours.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 3
Crible	n° 000 (ou n° 1 pour les grosses graines)
Commande pneumatique	n° 3½ au minimum (peut être augmenté pour extraire la quantité maximum de matières légères sans extraire d'autres graines entières)
Tamis supérieur	à trous ronds n° 4,5
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 g.

3. Mettez le tarare Carter en marche.

4. Versez l'échantillon dans la trémie.

5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.

6. Arrêtez le tarare.

7. À l'aide du tamis manuel à trous ronds n° 4,5, récupérez les graines entières et déglumées extraites par le tamis Carter à trous ronds n° 4,5.

8. Pesez séparément les matières étrangères extraites par le tamis, le crible et par aspiration. Inscrivez le poids séparément.

9. En recourant aux méthodes appropriées, séparez les autres graines cultivées ou le grain extraits au moment du nettoyage. Déterminez les

pourcentages en poids de l'échantillon, dans chaque cas, et inscrivez les poids.

10. Séparez environ 10 g de l'échantillon nettoyé et séparez les matières étrangères et les graines déglumées qui restent dans l'échantillon. Pesez chaque matière extraite et inscrivez les pourcentages en poids séparément.

Composition des matières étrangères

- matières extraites par les tamis et le crible;
- matières extraites par aspiration;
- matières triées à la main de l'échantillon nettoyé.

Documentation

Inscrivez sur le formulaire I-46 (rose) le pourcentage en poids des matières étrangères totales et des graines des canaris déglumées détectées dans les échantillons de graine des canaris. Inscrivez les pourcentages au 0,1 % près.

26. Grain vendu sur échantillon

Détermination du taux d'impuretés

Les échantillons sont classés en suivant les procédures décrites pour le grain fourrager vendu sur échantillon dans les cas où la teneur en grains cassés dépassent les tolérances s'appliquant au grain mélangé.

▲ **Important :** Lorsqu'un échantillon est classé comme grain vendu sur échantillon :

1. Remettez les impuretés dans l'échantillon nettoyé.
2. Commencez le nettoyage et la détermination du taux d'impuretés en suivant les procédures décrites dans la présente section.

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près pour tous les échantillons.

Procédures normales de nettoyage

1. Utilisez un tamis manuel à trous ronds n° 4,5.
2. Séparez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'au moins 750 g.
3. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds n° 4,5.

Composition des impuretés

Les impuretés contiennent

- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- les matières extraites par nettoyage spécial pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. À l'aide d'un tamis manuel à sarrasin n° 6 ou n° 5, procédez à l'extraction des grosses graines. Les grosses graines sont extraites si leur poids total dépasse 3,0 % de l'échantillon nettoyé en poids.
2. Inscrivez les résultats du nettoyage supplémentaire et les impuretés sur les documents d'inspection.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation — Grain vendu sur échantillon

Nom de grade	Matières étrangères (%)			
	Ergot	Excrétions	Lin	Fusariés
Grain vendu sur échantillon	4,0	10,0	10,0	4,0
	Grain vendu sur échantillon - Ergot	*Échantillon (avec composants inscrits)*	Échantillon (avec composants inscrits)	Échantillon (avec composants inscrits)

Nom de grade	Matières étrangères (%)			
	Grosses matières			
	Épis de grain	Jointures, paille et paillettes	Grosses graines de mauvaises herbes	Total, matières larges
Grain vendu sur échantillon	10,0	4,0	3,0	10,0
	Échantillon (avec composants inscrits)	Échantillon (avec composants inscrits)	Échantillon (avec composants inscrits si non extractibles par tamis autorisés)	Échantillon (avec composants inscrits)

Les autres grains tels que les pois, le maïs, le sarrasin cultivé, etc., sont compris dans la tolérance des grosses graines de mauvaises herbes. Les échantillons contenant plus de 3,0 % en poids de ces graines sont classés *Échantillon* et les composants sont inscrits.

Nom de grade	Matières étrangères (%)				
	Sclérotiniose	Boulettes de terre molles	Pierres	Folle avoine	Total,matières étrangères
Grain vendu sur échantillon	3,0	50,0	10,0	50,0	10,0
	Échantillon - Sclérotiniose	*Échantillon - Cassés (classe sur demande)*	—jusqu'à 2,5 %, *Grain vendu sur échantillon - Pierres* —plus de 2,5 %, *Mélangé, Échantillon - Récupérés*	*Avoine fourragère mélangée*	Échantillon (avec composants inscrits)

Nom de grade	Dommages (%)		
	Cassés	Brûlés	Chauffés
Grain vendu sur échantillon	50,0	4,0	5,0
	Échantillon - Cassés (classe sur demande)	*Grain vendu sur échantillon - Brûlés*	*Grain vendu sur échantillon - Chauffés*

Index

A

altération sur pied
- orge, 6-11

amélioration du grade, nettoyage
- avoine, 7-4
- blé, 4-6
- canola, 10-5
- grain mélangé, 9-4
- graine de lin, 11-6
- graine de moutarde cultivée, 12-6
- lentilles, 18-5
- orge, 6-6
- sarrasin, 13-5
- seigle, 5-5
- triticale, 8-4

analyses spéciales
- haricots, 19-13
- haricots fendus, 19-13
- soja, 20-14

ascochytose
- lentilles, 18-8

autres céréales
- blé, 4-11
- orge, 6-11

autres céréales, sauf le blé, dans le seigle , 5-9
autres céréales, sauf le blé, dans le triticale , 8-8
autres classes
- graine de lin, 11-10
- graine de moutarde blanche cultivée, 12-31
- graine de moutarde brune cultivée, 12-10
- graine de moutarde chinoise cultivée, 12-20

autres classes de haricots propres au mélange
- haricots, 19-6

autres dommages
- pois, 16-7

autres facteurs dans les criblures, 22-6
autres grains
- graine de carthame, 15-6
- graine de tournesol, 14-7
- soja, 20-6

autres grains cultivés dans les criblures, 22-4
autres grosses graines dans les criblures, 22-4
autres oléagineux
- solin, 11-10

avoine
- amélioration du grade, nettoyage, 7-4
- blé, 7-9
- boulettes de terre, 7-9
- charbon, 7-9
- classement, 7-7
- commercialement propre, 7-21
- composition des impuretés, 7-4
- déglumage, 7-12
- détermination du taux d'impuretés, 7-2
- dommages, 7-10
- ergot, 7-10
- excrétions, 7-11
- exportations, 7-21
- facteurs déterminants des grades d'exportation, 7-22
- facteurs déterminants des grades primaires, 7-17
- folle avoine, 7-11
- fusariose, 7-12
- gelée, 7-11
- graines inséparables, 7-14
- grains brûlés, 7-11
- grains chauffés, 7-12
- grains déglumés, 7-12
- grains ergotés, 7-10
- grains fusariés, 7-12
- grains gelés, 7-11
- grains germés, 7-13
- grains mildiousés, 7-14
- grains pourris, 7-13
- grains verts, 7-13
- granulés d'engrais, 7-13
- impuretés non déclarées, 7-2
- matières étrangères, 7-14
- mildiou, 7-14
- non commercialement propre, 7-21
- odeur, 7-14
- portions représentatives aux fins de classement, 7-8
- procédures normales de nettoyage, 7-3
- sclérotes, 7-15
- sclérotiniose, 7-15
- semence traitée, 7-15
- séparation mécanique (MS), 7-6
- séparation mécanique spéciale, 7-6
- total, dommages et matières étrangères, 7-16
- variétés, 7-16

avoine fourragère mélangée
- criblures, 22-13

avoine, exportations
- classement, 7-21

B

blé
- autres céréales, 4-11
- boulettes de terre molles, 4-12
- carie, 4-13
- carie pénétrée, 4-14
- carie rouge, 4-14
- classement, 4-9
- commercialement propre, 4-49
- composition des impuretés, 4-6
- critères des grades expérimentaux, 23-2
- décoloration superficielle, 4-14
- dommages causés par la tenthrède, 4-17
- ergot, 4-15

excrétions, 4-15
exportations, 4-49
facteurs déterminants des grades d'exportation, 4-52
facteurs déterminants des grades primaires, 4-27
grades expérimentaux, blé, 23-3
grades expérimentaux, grades primaires, 23-4
grades expérimentaux, grains dégermés, 23-3
grades expérimentaux, grains insectisés, 23-3
grades expérimentaux, grains vitreux durs, 23-3
grades expériments, grains verts, couleur de l'herbe, 23-3
grains brûlés, 4-15
grains brûlés en entreposage, 4-15
grains cariés, 4-13
grains cassés, 4-16
grains cécidomyiés, 4-16
grains chauffés, 4-16
grains dégermés, 4-16
grains échaudés et cassés, 4-16
grains foncés et immatures, 4-18
grains fortement cécidomyiés, 4-18
grains fortement germés, 4-18
grains fortement mildiousés, 4-18
grains fusariés, 4-18
grains germés, 4-19
grains moisis, 4-20
grains mouchetés, 4-20
grains pourris, 4-20
grains roses, 4-21
grains tachés naturellement, 4-26
grains verts, couleur de l'herbe, 4-21
grains vitreux durs, 4-21
granulés d'engrais, 4-22
impuretés non déclarées, 4-4
matières autres que céréales, 4-23
matières étrangères, 4-23
matières étrangères dans l'avoine, 7-9
matières étrangères, seigle, 5-9
nettoyage pour améliorer le grade, 4-6
non commercialement propre, 4-49
odeur, 4-23
pierres, 4-24
point noir, 4-20
portions représentatives aux fins de classement, 4-9
procédures normales de nettoyage, 4-5
propreté commerciale, définition, 4-50
pyrale indienne de la farine, 4-24
sauterelle, légionnaire, 4-17
sclérotiniose, 4-24
séparation mécanique (MS), 4-8
séparation mécanique spéciale (SMS), 4-8
tache artificielle, 4-25

blé endommagé par la sauterelle, 4-17
blé endommagé par le légionnaire, 4-17
blé, exportations
classement, 4-49
boulettes de terre
avoine, 7-9
canola, 10-9
féveroles, 21-6
grain mélangé, 9-7
graine de carthame, 15-6
graine de lin, 11-10
graine de moutarde blanche cultivée, 12-31
graine de moutarde brune cultivée, 12-10
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-20
graine de tournesol, 14-7
haricots, 19-6
lentilles, 18-8
maïs, 17-7
orge, 6-11
pois, 16-7
sarrasin, 13-12
soja, 20-6
triticale, 8-8
boulettes de terre molles
avoine, 7-9
blé, 4-12
canola, 10-9
criblures, 22-4
féveroles, 21-6
grain mélangé, 9-7
graine de carthame, 15-6
graine de lin, 11-10
graine de moutarde blanche cultivée, 12-31
graine de moutarde brune cultivée, 12-10
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-20
graine de tournesol, 14-7
haricots, 19-6
lentilles, 18-8
maïs, 17-7
orge, 6-11
orge, grades expérimentaux, 23-7
sarrasin, 13-12
seigle, 5-9
soja, 20-6
triticale, 8-8

C

calibrage
lentilles, 18-2
orge brassicole sélectionnée, 6-17
pois jaunes, 16-4
soja, 20-14
calibre
sarrasin, 13-12
canola
boulettes de terre, 10-9
classes et variétés, 10-1
commercialement propre, 10-17
composition des impuretés, 10-4
couleur, 10-9
détermination du taux d'impuretés, 10-2
dommages, 10-10
écrasement, 10-7
ergot, 10-10
excrétions, 10-10
excrétions d'insectes, 10-11
facteurs déterminants des grades primaires, 10-15
givre blanc, 10-11

graine de moutarde blanche cultivée, 12-31
graine de moutarde brune cultivée, 12-10
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-21
graines brûlées, 10-11
graines cassées, 10-11
graines chauffées, 10-11
grains ergotés, 10-10
granulés d'engrais, 10-12
impuretés non déclarées, 10-2
matières étrangères, 10-12
mélanges apparents, 10-12
mélanges non apparents, 10-13
nettoyage du grade d'échantillon, 10-6
nettoyage pour améliorer le grade , 10-5
non commercialement propre, 10-17
odeur, 10-13
pierres, 10-13
portions représentatives aux fins de classement, 10-8
procédures normales de nettoyage, 10-3
rouille blanche, 10-13
sclérotes, 10-14
sclérotiniose, 10-14
semence traitée, 10-14
séparation mécanique (MS), 10-6
canola et colza
facteurs déterminants des grades d'exportation, 10-19
carie
blé, 4-13
seigle, 5-10
triticale, 8-8
carie du blé, 4-13
céréales
sarrasin, 13-12
charbon
avoine, 7-9
orge, 6-12
charbon couvert
avoine, 7-9
orge, 6-12
classement
avoine, 7-7
avoine, exportations, 7-21
blé, 4-9
Voir aussi blé, exportations
exportations, seigle, 5-16
féveroles, 21-4
féveroles, exportations, 21-13
grades expérimentaux d'orge, 23-7
grain mélangé, 9-5
grain mélangé, exportations, 9-13
graine de carthame, 15-4
graine de carthame, exportations, 15-10
graine de lin, 11-8
graine de moutarde blanche cultivée, 12-30
graine de moutarde brune cultivée, 12-9
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-19
graine de moutarde cultivée, 12-8
graine de tournesol, 14-5
graine de tournesol, exportations, 14-14
haricots, 19-4
haricots, exportations, 19-20
lentilles, 18-6
lentilles, exportations, 18-16
maïs, 17-5
maïs, exportations, 17-13
orge, 6-9
orge, exportations, 6-28
pois, 16-5
pois, exportations, 16-15
sarrasin, exportations, 13-19
seigle, 5-7
soja, 20-4
soja, exportations, 20-16
triticale, 8-6
triticale, exportations, 8-14
classes
canola, 10-1
colza, 10-1
graine de lin, 11-2
graine de moutarde blanche cultivée, 12-31
graine de moutarde brune cultivée, 12-10
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-21
graine de moutarde cultivée, 12-2
haricots, 19-6
maïs, 17-7
orge, 6-2
pois, 16-7
solin, 11-2
classes contrastantes
haricots, 19-6
classes mélangées
graine de moutarde blanche cultivée, 12-32
graine de moutarde brune cultivée, 12-11
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-21
colza
classes et variétés, 10-1
défini, 10-1
facteurs déterminants des grades primaires, 10-16
commercialement propre
avoine, 7-21
blé, 4-49
canola, 10-17
féveroles, 21-13
grain mélangé, 9-13
graine de carthame, 15-10
graine de lin, 11-18
graine de moutarde blanche cultivée, 12-40
graine de tournesol, 14-14
haricots, 19-20
lentilles, 18-16
orge, 6-28
sarrasin, 13-17
seigle, 5-16
soja, 20-16
triticale, 8-14
composition des impuretés
avoine, 7-4
blé, 4-6
canola, 10-4
criblures, 22-3

féveroles, 21-3
grain mélangé, 9-3
graine de carthame, 15-3
graine de lin, 11-5
graine de moutarde cultivée, 12-5
graine de tournesol, 14-4
haricots, 19-3
lentilles, 18-4
maïs, 17-3
orge, 6-6
pois, 16-3
sarrasin, 13-5
seigle , 5-4
soja, 20-3
triticale, 8-4
composition du grain mélangé, 9-2
couleur
canola, 10-9
féveroles, 21-6
graine de moutarde blanche cultivée, 12-32
graine de moutarde brune cultivée, 12-11
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-21
haricots, 19-6
haricots rouge foncé, 19-8
lentilles, 18-8
pois, 16-7
soja, 20-6
couleur de l'herbe, grains verts
blé, 4-21
couleur du hile
soja, 20-14
criblures
autres facteurs, 22-6
autres grains cultivés, 22-4
autres grosses graines, 22-4
avoine fourragère mélangée, 22-13
boulettes de terre molles, 22-4
composition des impuretés, 22-3
criblures brûlées, 22-4
criblures chauffées, 22-4
criblures granulées, 22-6
ergot, 22-4
excrétions, 22-4
graine de moutarde, 22-4
graines nuisibles, 22-4
jointures, 22-5
nettoyage, 22-7
odeur, 22-4
paille, 22-5
pierres, 22-5
procédures normales de nettoyage, 22-7
sclérotes, 22-5
sclérotiniose, 22-5
sous-produits d'un procédé de transformation, 22-6
criblures brûlées
criblures, 22-4
criblures chauffées
criblures, 22-4
criblures de provende
classement, 22-11
facteurs déterminants des grades, 22-9
nettoyage, 22-7
criblures granulées, 22-6
criblures non nettoyées
classement, 22-11
nettoyage, 22-7

D

de grosseur uniforme
soja, 20-7
décoloration superficielle
blé, 4-14
déglumage
avoine, 7-12
détermination du taux d'impuretés
avoine, 7-2
canola, 10-2
féveroles, 21-2
grain mélangé, 9-2
grain vendu sur échantillon, 25-1
graine de carthame, 15-2
graine de lin, 11-3
graine de moutarde cultivée, 12-3
graine de tournesol, 14-2
haricots, 19-2
lentilles, 18-3
maïs, 17-2
orge, 6-4
pois, 16-2
sarrasin, 13-3
seigle, 5-2
soja, 20-2
triticale, 8-2
dommages
avoine, 7-10
canola, 10-10
féveroles, 21-7
graine de carthame, 15-6
graine de lin, 11-11
graine de moutarde blanche cultivée, 12-32
graine de moutarde brune cultivée, 12-11
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-22
graine de tournesol, 14-7
haricots, 19-7
lentilles, 18-9
maïs, 17-7
pois, 16-8
sarrasin, 13-13
soja, 20-7
dommages au blé causés par la tenthrède, 4-17

E

Échantillon - Poids léger, définition, 1-1
échantillons de poids léger
classement, 1-1

écrasement
canola, 10-7
graine de moutarde cultivée, 12-8
ergot
avoine, 7-10
blé, 4-15
canola, 10-10
criblures, 22-4
féveroles, 21-7
grain mélangé, 9-7
graine de lin, 11-11
graine de moutarde blanche cultivée, 12-33
graine de moutarde brune cultivée, 12-12
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-22
graine de tournesol, 14-8
haricots, 19-7
lentilles, 18-9
orge, 6-12
pois, 16-8
sarrasin, 13-13
seigle, 5-10
soja, 20-7
triticale, 8-8
excrétions
avoine, 7-11
blé, 4-15
canola, 10-10
criblures, 22-4
féveroles, 21-7
grain mélangé, 9-8
graine de carthame, 15-7
graine de lin, 11-11
graine de moutarde blanche cultivée, 12-33
graine de moutarde brune cultivée, 12-12
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-22
graine de tournesol, 14-8
haricots, 19-8
lentilles, 18-9
maïs, 17-7
orge, 6-13
pois, 16-8
sarrasin, 13-13
seigle, 5-10
soja, 20-7
triticale, 8-9
excrétions d'insectes
canola, 10-11
exportations
avoine, 7-21
blé, 4-49
féveroles, 21-13
grain mélangé, 9-13
graine de carthame, 15-10
graine de lin, 11-18
graine de tournesol, 14-14
haricots, 19-20
lentilles, 18-16
maïs, 17-13
orge, 6-28
pois, 16-15
sarrasin, 13-17
seigle, 5-16
soja, 20-16
triticale, 8-14
exportations traitées
lentilles, 18-16
exportations, seigle
classement, 5-16

F

facteurs déterminants des grades
criblures de provende, 22-9
facteurs déterminants des grades d'exportation
avoine, 7-22
blé, 4-52
canola et colza, 10-19
féveroles, 21-12
grain mélangé, 9-14
graine de carthame, 15-9
graine de lin, 11-20
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-29
graine de tournesol de confiserie, 14-12
graine de tournesol, huile, 14-13
haricots, 19-14
haricots ronds blancs, 19-16
lentilles, 18-17
maïs, 17-12
orge, 6-29
pois jaunes, 16-14
pois verts, 16-13
sarrasin, 13-20
seigle, 5-17
soja, 20-15
solin, 11-20
triticale, 8-15
facteurs déterminants des grades primaires
avoine, 7-17
blé, 4-27
canola, 10-15
colza, 10-16
féveroles, 21-12
grades expérimentaux d'orge, 23-9
grades expérimentaux, blé, 23-4
grain mélangé, 9-10
graine de carthame, 15-9
graine de lin, 11-15
graine de moutarde blanche cultivée, 12-39
graine de moutarde brune cultivée, 12-18
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-29
graine de tournesol de confiserie, 14-12
graine de tournesol, huile, 14-13
graines de moutarde cultivée, 12-39
graines de moutarde cultivée, 12-18
haricots, 19-14
haricots ronds blancs, 19-16
lentilles, 18-14
maïs, 17-12
orge brassicole sélectionnée, 6-22
pois jaunes, 16-14

pois verts, 16-13
sarrasin, 13-16
seigle, 5-15
soja, 20-15
solin, 11-17
triticale, 8-13
faux charbon nu
avoine, 7-9
orge, 6-12
féveroles
boulettes de terre, 21-6
boulettes de terre molles, 21-6
classement, 21-4
classement, exportations, 21-13
commercialement propre, 21-13
composition des impuretés, 21-3
couleur, 21-6
détermination du taux d'impuretés, 21-2
dommages, 21-7
ergot, 21-7
excrétions, 21-7
exportations, 21-13
facteurs déterminants des grades d'exportation, 21-12
facteurs déterminants des grades primaires, 21-12
givre blanc, 21-8
grains brûlés, 21-8
grains chauffés, 21-8
grains décolorés, 21-8
grains ergotés, 21-7
grains fendillés, 21-9
grains fendus, 21-9
grains germés, 21-9
grains moisis, 21-9
grains perforés, 21-9
grains verts, 21-10
granulés d'engrais, 21-10
impuretés non déclarées, 21-2
matières étrangères, 21-10
non commercialement propre, 21-13
odeur, 21-10
pierres, 21-10
portions représentatives aux fins de classement, 21-5
procédures normales de nettoyage, 21-2
sclérotes, 21-11
sclérotiniose, 21-11
semence traitée, 21-11
téguments fendillés, 21-11
variétés, 21-11
folle avoine
avoine, 7-11
orge, 6-13
fusariose
avoine, 7-12
blé, 4-18
orge, 6-15

G

gangue boueuse
haricots, 19-8
soja, 20-8
gelée
avoine, 7-11
graine de moutarde blanche cultivée, 12-33
graine de moutarde brune cultivée, 12-12
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-22
lentilles, 18-9
orge, 6-13
soja, 20-8
givre blanc
canola, 10-11
féveroles, 21-8
graine de moutarde blanche cultivée, 12-33
graine de moutarde brune cultivée, 12-12
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-23
lentilles, 18-10
glumes
graine de carthame, 15-7
glumes adhérées, orge, 6-14
grades expérimentaux de blé et d'orge
critères, 23-2
facteurs déterminants des grades primaires, 23-10
facteurs déterminants des grades primaires, blé, 23-4
facteurs déterminants des grades primaires, orge, 23-9
grain dans les criblures, 22-2
grain entier dans les criblures, 22-2
grain mélangé
boulettes de terre, 9-7
classement, 9-5
commercialement propre, 9-13
composition, 9-2
composition des impuretés, 9-3
détermination du taux d'impuretés, 9-2
ergot, 9-7
excrétions, 9-8
exportations, 9-13
facteurs déterminants des grades primaires, 9-10
graines inséparables, 9-8
grains brûlés, 9-8
grains cassés, 9-8
grains chauffés, 9-8
grains ergotés, 9-7
granulés d'engrais, 9-8
nettoyage pour améliorer le grade, 9-4
non commercialement propre, 9-13
odeur, 9-8
portions représentatives aux fins de classement, 9-6
procédures normales de nettoyage, 9-3
sclérotes, 9-9
sclérotiniose, 9-9
grain mélangé, exportations
classement, 9-13
graine de carthame
autres grains, 15-6
boulettes de terre, 15-6

boulettes de terre molles, 15-6
classement, 15-4
commercialement propre, 15-10
composition des impuretés, 15-3
détermination du taux d'impuretés, 15-2
dommages, 15-6
excréments, 15-7
exportations, 15-10
facteurs déterminants des grades d'exportation, 15-9
facteurs déterminants des grades primaires, 15-9
glumes, 15-7
graines chauffées, 15-7
graines déglumées, 15-7
graines pourries, 15-7
granulés d'engrais, 15-7
impuretés non déclarées, 15-2
matières autres que céréales, 15-7
non commercialement propre, 15-10
odeur, 15-8
pierres, 15-8
portions représentatives aux fins de classement, 15-5
procédures normales de nettoyage, 15-2
variétés, 15-8
graine de carthame, exportations
classement, 15-10
graine de lin
autres classes, 11-10
boulettes de terre, 11-10
boulettes de terre molles, 11-10
classement, 11-8
classes et variétés, 11-2
commercialement propre, 11-18
composition des impuretés, 11-5
détermination du taux d'impuretés, 11-3
dommages, 11-11
ergot, 11-11
excrétions, 11-11
exportations, 11-18
facteurs déterminants des grades d'exportation, 11-20
facteurs déterminants des grades primaires, 11-15
graines brûlées, 11-11
graines cassées, 11-12
graines chauffées, 11-12
graines ergotées, 11-11
graines inséparables, 11-12
granulés d'engrais, 11-12
impuretés non déclarées, 11-3
nettoyage pour améliorer le grade , 11-6
non commercialement propre, 11-18
odeur, 11-13
pierres, 11-13
portions représentatives aux fins de classement, 11-9
procédures normales de nettoyage, 11-4
sclérotiniose, 11-13
semence traitée, 11-13
séparation mécanique, 11-7
graine de moutarde
criblures, 22-4
impuretés non déclarées, 12-3
graine de moutarde blanche cultivée
autres classes, 12-31
boulettes de terre, 12-31
boulettes de terre molles, 12-31
canola, 12-31
classement, 12-30
classes, 12-31
classes mélangées, 12-32
commercialement propre, 12-40
couleur, 12-32
dommages, 12-32
ergot, 12-33
excrétions, 12-33
facteurs déterminants des grades d'exportation, 12-39
facteurs déterminants des grades primaires, 12-39
gelée, 12-33
givre blanc, 12-33
graines brûlées, 12-33
graines chauffées, 12-34
graines ergotées, 12-33
graines gelées, 12-33
graines nettement nuisibles, 12-34
granulés d'engrais, 12-35
mélanges apparents, 12-35
moutarde sauvage, 12-36
nettement vertes, graines, 12-35
non commercialement propre, 12-40
odeur, 12-36
pierres, 12-36
saponaire des vaches, 12-37
sclérotes, 12-37
sclérotiniose, 12-37
semence traitée, 12-37
variétés, 12-38
graine de moutarde brune cultivée
autres classes, 12-10
boulettes de terre, 12-10
boulettes de terre molles, 12-10
canola , 12-10
classement, 12-9
classes, 12-10
classes mélangées, 12-11
couleur, 12-11
dommages, 12-11
ergot, 12-12
excrétions, 12-12
facteurs déterminants des grades d'exportation, 12-18
facteurs déterminants des grades primaires, 12-18
gelée, 12-12
givre blanc, 12-12
graines brûlées, 12-12
graines chauffées, 12-13
graines ergotées, 12-12
graines gelées, 12-12
graines nettement nuisibles, 12-13
granulés d'engrais, 12-14
mélanges apparents, 12-14
mélanges non apparents, 12-15
moutarde sauvage, 12-15
nettement vertes, graines, 12-14

odeur, 12-15
pierres, 12-16
saponaire des vaches, 12-16
sclérotes, 12-16
sclérotiniose, 12-16
semence traitée, 12-17
variétés, 12-17
graine de moutarde chinoise cultivée
autres classes, 12-20
boulettes de terre, 12-20
boulettes de terre molles, 12-20
canola, 12-21
classement, 12-22
classes, 12-21
classes mélangées, 12-21
couleur, 12-21
dommages, 12-22
ergot, 12-22
excrétions, 12-22
facteurs déterminants des grades d'exportation, 12-29
facteurs déterminants des grades primaires, 12-29
gelée, 12-22
givre blanc, 12-23
graines brûlées, 12-23
graines chauffées, 12-23
graines ergotées, 12-22
graines gelées, 12-22
graines marbrées, 12-24
graines nettement nuisibles, 12-24
granulés d'engrais, 12-25
mélanges apparents, 12-26
mélanges non apparents, 12-26
moutarde sauvage, 12-26
nettement vertes, graines, 12-25
odeur, 12-27
pierres, 12-27
saponaire des vaches, 12-27
sclérotes, 12-28
sclérotiniose, 12-28
semence traitée, 12-28
variétés, 12-28
graine de moutarde cultivée
classement, 12-8
classes, 12-2
détermination du taux d'impuretés, 12-3
écrasement, 12-8
facteurs déterminants des grades primaires, 12-18
nettoyage pour améliorer le grade , 12-6
portions représentatives aux fins de classement, 12-8
procédures normales de nettoyage, 12-4
séparation mécanique (MS), 12-7
séparation mécanique spéciale (SMS), 12-7
graine de tournesol
autres grains, 14-7
boulettes de terre, 14-7
boulettes de terre molles, 14-7
classement, 14-5
commercialement propre, 14-14
composition des impuretés, 14-4
détermination du taux d'impuretés, 14-2
dommages, 14-7
ergot, 14-8
excrétions, 14-8
exportations, 14-14
facteurs déterminants des grades d'exportation, 14-12
facteurs déterminants des grades primaires, 14-12
graines brûlées, 14-8
graines chauffées, 14-8
graines déglumées, 14-9
graines ergotées, 14-8
graines insectisées, 14-9
granulés d'engrais, 14-9
impuretés non déclarées, 14-2
matières étrangères, 14-9
non commercialement propre, 14-14
odeur, 14-9
portions représentatives aux fins de classement, 14-6
procédures normales de nettoyage, 14-3
sclérotes, 14-10
sclérotiniose, 14-10
semence traitée, 14-10
variétés, 14-11
graine de tournesol, exportations
classement, 14-14
graine de tournesol, huile
facteurs déterminants des grades d'exportation, 14-13
facteurs déterminants des grades primaires, 14-13
graine des canaris, 24-1 to 24-2
graines brûlées
canola, 10-11
graine de lin, 11-11
graine de moutarde blanche cultivée, 12-33
graine de moutarde brune cultivée, 12-12
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-23
graine de tournesol, 14-8
sarrasin, 13-13
soja, 20-8
graines cassées
canola, 10-11
graine de lin, 11-12
graines chauffées
canola, 10-11
graine de carthame, 15-7
graine de lin, 11-12
graine de moutarde blanche cultivée, 12-34
graine de moutarde brune cultivée, 12-13
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-23
graine de tournesol, 14-8
soja, 20-8
graines déglumées
graine de carthame, 15-7
graine de tournesol, 14-9
sarrasin, 13-13
graines ergotées
graine de lin, 11-11
graine de moutarde blanche cultivée, 12-33
graine de moutarde brune cultivée, 12-12
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-22
graine de tournesol, 14-8
sarrasin, 13-13

soja, 20-7
graines fendues
soja, 20-9
graines gelées
graine de moutarde blanche cultivée, 12-33
graine de moutarde brune cultivée, 12-12
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-22
graines germées
soja, 20-8
graines insectisées
graine de tournesol, 14-9
graines inséparables
avoine, 7-14
grain mélangé, 9-8
graine de lin, 11-12
orge, 6-18
graines marbrées
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-24
graines moisies
soja, 20-9
graines nettement nuisibles
graine de moutarde blanche cultivée, 12-34
graine de moutarde brune cultivée, 12-13
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-24
graines nettement vertes
canola, 10-12
graine de moutarde blanche cultivée, 12-35
graine de moutarde brune cultivée, 12-14
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-25
graines nuisibles
criblures, 22-4
graines pourries
graine de carthame, 15-7
graines rances
soja, 20-9
graines ratatinées
soja, 20-9
graines tachées et tachetées
soja, 20-10
graines tachetées
soja, 20-10
grains brûlés
avoine, 7-11
blé, 4-15
féveroles, 21-8
grain mélangé, 9-8
maïs, 17-8
orge, 6-14
seigle, 5-10
triticale, 8-9
grains brûlés en entreposage, blé, 4-15
grains cariés
blé, 4-13
seigle, 5-10
triticale, 8-8
grains cassés
blé, 4-16
grain mélangé, 9-8
orge, 6-14
seigle, 5-11
triticale, 8-9
grains cécidomyiés
blé, 4-16
grains chauffés
avoine, 7-12
blé, 4-16
féveroles, 21-8
grain mélangé, 9-8
maïs, 17-8
orge, 6-14
seigle, 5-11
triticale, 8-9
grains décolorés
féveroles, 21-8
grains dégermés
blé, 4-16
grades expérimentaux, blé, 23-3
grains déglumés
avoine, 7-12
grains échaudés et cassés
blé, 4-16
grains ergotés
avoine, 7-10
canola, 10-10
féveroles, 21-7
grain mélangé, 9-7
orge, 6-12
seigle, 5-10
triticale, 8-8
grains fendillés
féveroles, 21-9
grains fendus
féveroles, 21-9
grains foncés et immatures, blé, 4-18
grains fortement cécidomyiés
blé, 4-18
grains fortement germés
blé, 4-18
grains fortement mildiousés, 4-18
orge, 6-14
grains fusariés
avoine, 7-12
blé, 4-18
orge, 6-15
grains gelés
avoine, 7-11
orge, 6-13
grains germés
avoine, 7-13
blé, 4-19
féveroles, 21-9
orge, 6-15
triticale, 8-10
grains insectisés
grades expérimentaux, blé, 23-3
grains mildiousés
avoine, 7-14
grains minces
orge à grains nus, 6-16
orge brassicole sélectionnée, 6-17

grains moisis
blé, 4-20
féveroles, 21-9
grains mouchetés
blé, 4-20
triticale, 8-10
grains pelés et cassés
orge, 6-17
grains perforés
féveroles, 21-9
grains pourris
avoine, 7-13
blé, 4-20
maïs, 17-8
orge, 6-17
grains roses
blé, 4-21
grains tachés par les intempéries dans l'orge, 6-11
grains ventrus et minces dans l'orge brassicole sélectionnée, 6-17
grains verts
avoine, 7-13
féveroles, 21-10
grains verts, couleur de l'herbe
blé, 4-21
grades expérimentaux, blé, 23-3
grains vitreux durs
blé, 4-21
grades expérimentaux, blé, 23-3
granulés d'engrais
avoine, 7-13
blé, 4-22
canola, 10-12
féveroles, 21-10
grain mélangé, 9-8
graine de carthame, 15-7
graine de lin, 11-12
graine de moutarde blanche cultivée, 12-35
graine de moutarde brune cultivée, 12-14
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-25
graine de tournesol, 14-9
haricots, 19-8
lentilles, 18-10
maïs, 17-8
orge, 6-19
pois, 16-9
sarrasin, 13-14
soja, 20-10
triticale, 8-10

H

haricots
analyses spéciales, 19-13
boulettes de terre, 19-6
boulettes de terre molles, 19-6
classement, 19-4
classement, exportations, 19-20
classes, 19-6
classes contrastantes, 19-6
commercialement propre, 19-20
composition des impuretés, 19-3
couleur, 19-6
détermination du taux d'impuretés, 19-2
dommages, 19-7
ergot, 19-7
excrétions, 19-8
exportations, 19-20
facteurs déterminants des grades d'exportation, 19-14
facteurs déterminants des grades primaires, 19-14
gangues, 19-8
granulés d'engrais, 19-8
haricots brûlés, 19-8
haricots cassés, 19-8
haricots chauffés, 19-8
haricots ergotés, 19-7
haricots fendus, 19-9
haricots moisis, 19-9
haricots pourris, 19-9
haricots ronds blancs chauffés, 19-8
impuretés non déclarées, 19-2
matières étrangères, 19-9
non commercialement propre, 19-20
odeur, 19-10
pierres, 19-10
portions représentatives aux fins de classement, 19-4
procédures normales de nettoyage, 19-2
sclérotes, 19-10
sclérotiniose, 19-10
semence traitée, 19-11
sol adhérent, 19-11
tache de magnésium, 19-11
téguments fendillés, 19-13
variétés, 19-12
haricots adzuki, teneur en eau, 2-11
haricots fendus
analyses spéciales, 19-13
haricots, 19-9
haricots Pinto, teneur en eau, 2-11
haricots ronds blancs
facteurs déterminants des grades d'exportation, 19-16
facteurs déterminants des grades primaires, 19-16
haricots ronds blancs chauffés
haricots, 19-8
haricots roses, teneur en eau, 2-11
haricots rouge foncé
couleur, 19-8
haricots rouge pâle, teneur en eau
teneur en eau, 2-11
haricots rouges
couleur, 19-8
teneur en eau, haricots rouge pâle, 2-11
hile blanc
soja, 20-14
humidimètre
entretenir l'exactitude, 2-13
vérification aux quinze jours, 2-13
humidimètre de modèle 919/3,5 po
entretenir l'exactitude, 2-13
vérification aux quinze jours, 2-13

I

impuretés
- sarrasin de gros calibre, 13-18
- sarrasin de petit calibre, 13-18

impuretés non déclarées
- avoine, 7-2
- blé, 4-4
- canola, 10-2
- féveroles, 21-2
- graine de carthame, 15-2
- graine de lin, 11-3
- graine de moutarde cultivée, 12-3
- graine de tournesol, 14-2
- haricots, 19-2
- lentilles, 18-3
- maïs, 17-2
- orge, 6-4
- pois, 16-2
- sarrasin, 13-3
- seigle, 5-2
- soja, 20-2
- triticale, 8-2

impuretés, composition des
- avoine, 7-4
- blé, 4-6
- canola, 10-4
- criblures, 22-3
- grain mélangé, 9-3
- graine de carthame, 15-3
- graine de lin, 11-5
- graine de moutarde cultivée, 12-5
- graine de tournesol, 14-4
- haricots, 19-3
- lentilles, 18-4
- maïs, 17-3
- orge, 6-6
- pois, 16-3
- sarrasin, 13-5
- seigle, 5-4
- soja, 20-3
- triticale, 8-4

impuretés, détermination du taux
- avoine, 7-2
- canola, 10-2
- féveroles, 21-2
- grades expérimentaux d'orge, 23-7
- grain mélangé, 9-2
- graine de carthame, 15-2
- graine de lin, 11-3
- graine de moutarde cultivée, 12-3
- graine de tournesol, 14-2
- haricots, 19-2
- lentilles, 18-3
- maïs, 17-2
- orge, 6-4
- pois, 16-2
- sarrasin, 13-3
- seigle , 5-2
- soja, 20-2
- triticale, 8-2

J

jointures
- criblures, 22-5

L

légionnaire, dommages causés au blé par le, 4-17

lentilles
- ascochytose, 18-8
- boulettes de terre, 18-8
- boulettes de terre molles, 18-8
- calibrage, 18-2
- classement, 18-6
- classement, exportations, 18-16
- commercialement propre, 18-16
- composition des impuretés, 18-4
- couleur, 18-8
- détermination du taux d'impuretés, 18-3
- dommages, 18-9
- ergot, 18-9
- excrétions, 18-9
- exportations, 18-16
- exportations traitées, 18-16
- facteurs déterminants des grades d'exportation, 18-17
- facteurs déterminants des grades primaires, 18-14
- gelée, 18-9
- givre blanc, 18-10
- granulés d'engrais, 18-10
- impuretés non déclarées, 18-3
- lentilles brûlées, 18-10
- lentilles cassées, 18-10
- lentilles chauffées, 18-10
- lentilles ergotées, 18-9
- lentilles fendues, 18-11
- lentilles gelées, 18-9
- lentilles germées, 18-11
- lentilles pelées, fendues et cassées, 18-11
- lentilles tachées, 18-11
- matières étrangères, 18-11
- non commercialement propre, 18-16
- odeur, 18-11
- pierres, 18-12
- portions représentatives aux fins de classement, 18-7
- procédures normales de nettoyage, 18-4
- sclérotes, 18-12
- sclérotiniose, 18-12
- semence traitée, 18-12
- types, 18-2
- variétés, 18-13

M

maïs
- boulettes de terre, 17-7
- classement, 17-5
- classes, 17-7
- détermination du taux d'impuretés, 17-2

dommages, 17-7
excrétions, 17-7
exportations, 17-13
exportations, maïs fendillé et matières étrangères, 17-13
facteurs déterminants des grades d'exportation, 17-12
facteurs déterminants des grades primaires, 17-12
grains brûlés, 17-8
grains chauffés, 17-8
grains pourris, 17-8
granulés d'engrais, 17-8
impuretés non déclarées, 17-2
maïs fendillé et matières étrangères, 17-9
matières étrangères, 17-9
moisissure pénicillium, 17-9
odeur, 17-9
portions représentatives aux fins de classement, 17-6
procédures normales de nettoyage, 17-2
semence traitée, 17-10
teneur en eau, 2-12
variétés, 17-11
maïs fendillé et matières étrangères
maïs, 17-9
maïs, exportations, 17-13
maïs, exportations
classement, 17-13
matières autres que céréales
blé, 4-23
grades expérimentaux d'orge, 23-8
graine de carthame, 15-7
sarrasin, 13-14
seigle, 5-12
triticale, 8-10
matières étrangères
avoine, 7-14
blé, 4-23
canola, 10-12
féveroles, 21-10
graine de tournesol, 14-9
haricots, 19-9
lentilles, 18-11
maïs, 17-9
pois, 16-9
seigle, 5-12
soja, 20-10
triticale, 8-10
matières étrangères autres que du grain
soja, 20-10
mélanges apparents
canola, 10-12
graine de moutarde blanche cultivée, 12-35
graine de moutarde brune cultivée, 12-14
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-26
mélanges non apparents
canola, 10-13
graine de moutarde brune cultivée, 12-15
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-26
mildiou
avoine, 7-14
orge, 6-14
soja, 20-11
mildiou
blé, 4-18
moisissure pénicillium
maïs, 17-9
moutarde sauvage
graine de moutarde blanche cultivée, 12-36
graine de moutarde brune cultivée, 12-15
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-26
MS (séparation mécanique)
avoine, 7-6
blé , 4-8
canola, 10-6
graine de lin, 11-7
graine de moutarde cultivée, 12-7
orge, 6-7
seigle, 5-5
triticale, 8-5

N

nécrose interne
pois, 16-9
nettoyage du grade d'échantillon
canola, 10-6
nettoyage pour améliorer le grade
avoine, 7-4
blé, 4-6
canola, 10-5
grain mélangé, 9-4
graine de lin, 11-6
graine de moutarde cultivée, 12-6
lentilles, 18-5
orge, 6-6
sarrasin, 13-5
seigle, 5-5
triticale, 8-4
non commercialement propre
avoine, 7-21
blé, 4-49
canola, 10-17
féveroles, 21-13
grain mélangé, 9-13
graine de carthame, 15-10
graine de lin, 11-18
graine de moutarde blanche cultivée, 12-40
graine de tournesol, 14-14
haricots, 19-20
lentilles, 18-16
orge, 6-28
sarrasin, 13-17
seigle, 5-16
soja, 20-16
triticale, 8-14

O

odeur
avoine, 7-14
blé, 4-23
canola, 10-13

criblures, 22-4
féveroles, 21-10
grain mélangé, 9-8
graine de carthame, 15-8
graine de lin, 11-13
graine de moutarde blanche cultivée, 12-36
graine de moutarde brune cultivée, 12-15
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-27
graine de tournesol, 14-9
haricots, 19-10
lentilles, 18-11
maïs, 17-9
orge, 6-19
pois, 16-9
sarrasin, 13-14
seigle, 5-13
soja, 20-11
triticale, 8-10

orge
à deux rangs, 6-2
à six rangs, 6-2
altération sur pied, 6-11
autres céréales, 6-11
boulettes de terre, 6-11
calibrage, 6-17
charbon, 6-12
classement, 6-9
classes, 6-2
commercialement propre, 6-28
composition des impuretés, 6-6
critères des grades expérimentaux, 23-2
détermination du taux d'impuretés, 6-4
ergot, 6-12
excrétions, 6-13
exportations, 6-28
facteurs déterminants des grades d'exportation, 6-29
facteurs déterminants des grades primaires, 6-22
folle avoine, 6-13
fusariose, 6-15
gelée, 6-13
glumes adhérées, 6-14
grades expérimentaux, facteurs de classement, 23-7
grades expérimentaux, facteurs déterminants des grades primaires, 23-9
grades expérimentaux, matières autres que céréales, 23-8
grades expérimentaux, pierres, 23-8
grades expérimentaux, procédures normales de nettoyage, 23-7
graines inséparables, 6-18
grains brûlés, 6-14
grains cassés, 6-14
grains chauffés, 6-14
grains ergotés, 6-12
grains fortement mildiousés, 6-14
grains fusariés, 6-15
grains gelés, 6-13
grains germés, 6-15
grains mildiousés, 6-14
grains minces, 6-16
grains pelés et cassés, 6-17
grains pourris, 6-17
grains tachés par les intempéries, 6-11
grains ventrus et minces, 6-17
granulés d'engrais, 6-19
impuretés non déclarées, 6-4
mildiou, 6-14
non commercialement propre, 6-28
odeur, 6-19
portions représentatives aux fins de classement, 6-10
procédures normales de nettoyage, 6-5
sclérotes, 6-20
sclérotiniose, 6-20
semence traitée, 6-20
séparation mécanique (MS), 6-7
séparation mécanique spéciale, 6-8
types, 6-2
variétés inférieures, 6-21
variétés non enregistrées, 6-3

orge à des fins générales
définition, 6-2
variétés, 6-3

orge à deux rangs
définition, 6-2
variétés, 6-3

orge à grains nus
définition, 6-2
variétés, 6-3

orge à grains nus sélectionnée
définition, 6-2
grains minces, 6-16

orge à six rangs
définition, 6-2
variétés, 6-3

orge brassicole
variétés, 6-3

orge brassicole sélectionnée
calibrage, 6-17
facteurs déterminants des grades primaires, 6-22
grains ventrus et minces, 6-17

orge pelée et cassée, 6-17

orge, exportations
classement, 6-28

P

paille
criblures, 22-5

petits haricots rouges, teneur en eau, 2-11

pierres
avoine, 7-15
blé, 4-24
canola, 10-13
criblures, 22-5
féveroles, 21-10
grades expérimentaux d'orge, 23-8
grades expérimentaux, blé, 23-3
grain mélangé, 9-9
graine de carthame, 15-8
graine de lin, 11-13
graine de moutarde blanche cultivée, 12-36

graine de moutarde brune cultivée, 12-16
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-27
graine de tournesol, 14-9
haricots, 19-10
lentilles, 18-12
maïs, 17-10
orge, 6-20
pois, 16-10
sarrasin, 13-14
seigle, 5-13
soja, 20-11
triticale, 8-11
poids spécifique
procédures, 1-2
point noir
blé, 4-20
triticale, 8-10
pois
autres dommages, 16-7
boulettes de terre, 16-7
calibrage, 16-4
classement, 16-5
classes, 16-7
couleur, 16-7
détermination du taux d'impuretés, 16-2
dommages, 16-8
ergot, 16-8
excrétions, 16-8
exportations, 16-15
facteurs déterminants des grades d'exportation, 16-13
facteurs déterminants des grades primaires, 16-13
granulés d'engrais, 16-9
impuretés non déclarées, 16-2
matières étrangères, 16-9
nécrose interne, 16-9
odeur, 16-9
pierres, 16-10
pois brûlés, 16-10
pois chauffés, 16-10
pois d'autres couleurs, 16-10
pois délavés, 16-10
pois ergotés, 16-8
pois fendus, 16-11
pois insectisés, 16-11
pois ratatinés, 16-11
portions représentatives aux fins de classement, 16-5
procédures normales de nettoyage, 16-2
pureté variétale non garantie, 16-12
sclérotiniose, 16-11
semence traitée, 16-11
téguments fendillés, 16-12
pois jaunes
calibrage, 16-4
facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation, 16-14
pois verts
facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation, 16-13
pois, exportations
classement, 16-15
portions représentatives aux fins de classement
avoine, 7-8
blé, 4-9
canola, 10-8
féveroles, 21-5
grain mélangé, 9-6
graine de carthame, 15-5
graine de lin, 11-9
graine de moutarde cultivée, 12-8
graine de tournesol, 14-6
haricots, 19-4
lentilles, 18-7
maïs, 17-6
orge, 6-10
pois, 16-5
sarrasin, 13-11
seigle, 5-8
soja, 20-5
triticale, 8-7
procédures normales de nettoyage
avoine, 7-3
blé, 4-5
canola, 10-3
criblures, 22-7
féveroles, 21-2
grades expérimentaux d'orge, 23-7
grain mélangé, 9-3
graine de carthame, 15-2
graine de lin, 11-4
graine de moutarde cultivée, 12-4
graine de tournesol, 14-3
haricots, 19-2
lentilles, 18-4
maïs, 17-2
orge, 6-5
pois, 16-2
sarrasin, 13-4
seigle, 5-3
soja, 20-2
triticale, 8-3
propreté commerciale, définition
blé, 4-50
pureté variétale non garantie
pois, 16-12
pyrale indienne de la farine
blé, 4-24

R

refus de criblage
classement, 22-11
nettoyage, 22-7
revérifications, humidimètres, 2-13
rouille blanche
canola, 10-13

S

saponaire des vaches
graine de moutarde blanche cultivée, 12-37

graine de moutarde brune cultivée, 12-16
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-27
sarrasin
boulettes de terre, 13-12
calibre, 13-12
céréales, 13-12
commercialement propre, 13-17
composition des impuretés, 13-5
détermination du taux d'impuretés, 13-3
dommages, 13-13
ergot, 13-13
excrétions, 13-13
exportations, 13-17
facteurs déterminants des grades d'exportation, 13-20
facteurs déterminants des grades primaires, 13-16
graines brûlées, 13-13
graines déglumées, 13-13
graines ergotées, 13-13
graines immatures, 13-13
granulés d'engrais, 13-14
impuretés non déclarées, 13-3
matières autres que céréales, 13-14
nettoyage pour améliorer le grade , 13-5
non commercialement propre, 13-17
odeur, 13-14
portions représentatives aux fins de classement, 13-11
procédures normales de nettoyage, 13-4
sclérotiniose, 13-15
semence traitée, 13-15
variétés, 13-15
sarrasin à grosses graines, 13-12
sarrasin à petites graines, 13-12
sarrasin de gros calibre
impuretés, 13-18
sarrasin de petit calibre
impuretés, 13-18
sarrasin, exportations
classement, 13-19
sauterelle, dommages causés au blé par la, 4-17
sclérotes
avoine, 7-15
canola, 10-14
criblures, 22-5
féveroles, 21-11
grain mélangé, 9-9
graine de moutarde blanche cultivée, 12-37
graine de moutarde brune cultivée, 12-16
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-28
graine de tournesol, 14-10
haricots, 19-10
lentilles, 18-12
orge, 6-20
seigle, 5-13
triticale, 8-11
sclérotiniose
avoine, 7-15
blé, 4-24
canola, 10-14
criblures, 22-5
féveroles, 21-11
grain mélangé, 9-9
graine de lin, 11-13
graine de moutarde blanche cultivée, 12-37
graine de moutarde brune cultivée, 12-16
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-28
graine de tournesol, 14-10
haricots, 19-10
lentilles, 18-12
orge, 6-20
pois, 16-11
sarrasin, 13-15
seigle, 5-13
soja, 20-12
triticale, 8-11
seigle
blé, 5-9
boulettes de terre, 5-9
carie, 5-10
classement, 5-7
commercialement propre, 5-16
composition des impuretés, 5-4
détermination du taux d'impuretés, 5-2
ergot, 5-10
excrétions, 5-10
exportations, 5-16
facteurs déterminants des grades d'exportation, 5-17
facteurs déterminants des grades primaires, 5-15
grains brûlés, 5-10
grains cariés, 5-10
grains cassés, 5-11
grains chauffés, 5-11
grains ergotés, 5-10
grains germés, 5-12
granulés d'engrais, 5-12
impuretés non déclarées, 5-2
matières autres que céréales, 5-12
matières étrangères, 5-12
nettoyage pour améliorer le grade , 5-5
non commercialement propre, 5-16
odeur, 5-13
portions représentatives aux fins de classement, 5-8
procédures normales de nettoyage, 5-3
sclérotes, 5-13
sclérotiniose, 5-13
semence traitée, 5-14
séparation mécanique spéciale (SMS), 5-6
variétés, 5-14
seigle
autres céréales, sauf le blé , 5-9
séparation mécanique (MS), 5-5
semence traitée
avoine, 7-15
canola, 10-14
féveroles, 21-11
graine de lin, 11-13
graine de moutarde blanche cultivée, 12-37
graine de moutarde brune cultivée, 12-17
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-28
graine de tournesol, 14-10
haricots, 19-11

lentilles, 18-12
maïs, 17-10
orge, 6-20
pois, 16-11
sarrasin, 13-15
seigle, 5-14
soja, 20-12
triticale, 8-12
séparation mécanique (MS)
avoine, 7-6
blé, 4-8
canola, 10-6
graine de lin, 11-7
graine de moutarde cultivée, 12-7
orge, 6-7
seigle , 5-5
triticale, 8-5
séparation mécanique spéciale (SMS)
avoine, 7-6
blé , 4-8
graine de moutarde cultivée, 12-7
orge , 6-8
seigle, 5-6
soja
analyses spéciales, 20-14
autres grains, 20-6
boulettes de terre, 20-6
calibrage, 20-14
classement, 20-4
classement, exportations, 20-16
commercialement propre, 20-16
composition des impuretés, 20-3
couleur, 20-6
couleur du hile, 20-14
de grosseur uniforme, 20-7
détermination du taux d'impuretés, 20-2
dommages, 20-7
ergot, 20-7
excrétions, 20-7
exportations, 20-16
facteurs déterminants des grades d'exportation, 20-15
facteurs déterminants des grades primaires, 20-15
gangue boueuse, 20-8
gelée, 20-8
graines brûlées, 20-8
graines chauffées, 20-8
graines ergotées, 20-7
graines fendues, 20-9
graines germées, 20-8
graines moisies, 20-9
graines rances, 20-9
graines ratatinées, 20-9
graines tachées et tachetées, 20-10
graines tachetées, 20-10
granulés d'engrais, 20-10
hile blanc, 20-14
impuretés non déclarées, 20-2
matières étrangères, 20-10
matières étrangères autres que du grain, 20-10
mildiou, 20-11
non commercialement propre, 20-16
odeur, 20-11
portions représentatives aux fins de classement, 20-5
procédures normales de nettoyage, 20-2
sclérotiniose, 20-12
semence traitée, 20-12
variétés, 20-13
soja brun
facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation, 20-15
soja jaune
facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation, 20-15
soja mélangé
facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation, 20-15
soja noir
facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation, 20-15
soja vert
facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation, 20-15
sol adhérent
haricots, 19-11
solin
autres oléagineux, 11-10
classes et variétés, 11-2
facteurs déterminants des grades d'exportation, 11-20
facteurs déterminants des grades primaires, 11-17
sous-produits d'un procédé de transformation
criblures, 22-6

T

tache artificielle
blé, 4-25
tache de magnésium
haricots, 19-11
tache naturelle
blé, 4-26
tailles de l'échantillon aux fins de classement
blé, 4-9
tailles des portions représentatives aux fins de classement
avoine, 7-8
canola, 10-8
féveroles, 21-5
grain mélangé, 9-6
graine de carthame, 15-5
graine de lin, 11-9
graine de moutarde cultivée, 12-8
graine de tournesol, 14-6
haricots, 19-4
lentilles, 18-7
maïs, 17-6
orge, 6-10
pois, 16-5
sarrasin, 13-11
seigle, 5-8
soja, 20-5
triticale, 8-7

tamis à fentes
spécifications, 3-1
tamis à sarrasin
spécifications, 3-1
tamis à trous ronds
spécifications, 3-1
tamis métalliques
spécifications, 3-1
téguments fendillés
féveroles, 21-11
haricots, 19-13
pois, 16-12
teneur en eau
entretenir l'exactitude des humidimètres, 2-13
maïs, 2-12
mesurer la température de l'échantillon, 2-4
peser l'échantillon, 2-4
total, dommages et matières étrangères dans l'avoine, 7-16
triticale
autres céréales, sauf le blé , 8-8
boulettes de terre, 8-8
carie, 8-8
classement, 8-6
commercialement propre, 8-14
composition des impuretés, 8-4
détermination du taux d'impuretés, 8-2
ergot, 8-8
excrétions, 8-9
exportations, 8-14
facteurs déterminants des grades primaires, 8-13
grains brûlés, 8-9
grains cariés, 8-8
grains cassés, 8-9
grains chauffés, 8-9
grains ergotés, 8-8
grains mouchetés, 8-10
granulés d'engrais, 8-10
impuretés non déclarées, 8-2
matières autres que céréales, 8-10
matières étrangères, 8-10
nettoyage pour améliorer le grade, 8-4
non commercialement propre, 8-14
odeur, 8-10
point noir, 8-10
portions représentatives aux fins de classement, 8-7
procédures normales de nettoyage, 8-3
sclérotes, 8-11
sclérotiniose, 8-11
semence traitée, 8-12
séparation mécanique (MS), 8-5
variétés, 8-12
triticale, exportations
classement, 8-14
types
lentilles, 18-2
orge, 6-2

V

variétés
avoine, 7-16
canola, 10-1
féveroles, 21-11
graine de carthame, 15-8
graine de lin, 11-2
graine de moutarde blanche cultivée, 12-38
graine de moutarde brune cultivée, 12-17
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-28
graine de tournesol, 14-11
haricots, 19-12
lentilles, 18-13
maïs, 17-11
pois, 16-12
sarrasin, 13-15
seigle, 5-14
soja, 20-13
solin, 11-2
triticale, 8-12
variétés inférieures
orge, 6-21
vérifications aux quinze jours, humidimètres, 2-13
vertes
canola, 10-12
graine de moutarde blanche cultivée, 12-35
graine de moutarde brune cultivée, 12-14
graine de moutarde chinoise cultivée, 12-25